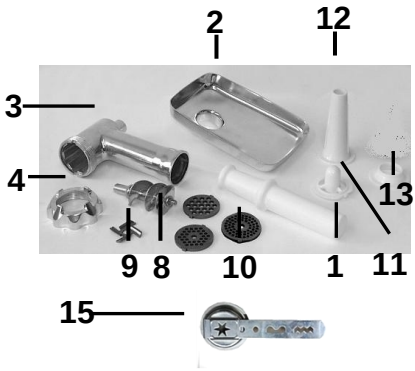
Bedienungsanleitung
Manual Instructions
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Manuale delle istruzioni
Manual de instrucciones
Instrukcja obsługi

Proclomus

D	***Fleischwolf***
GB	***Meat Grinder / Mincer***
F	***Hachoir à viande***
NL	***Vleesvermaler***
I	***Tritacarne***
E	***Picadora de carne***
PL	***Maszynka do mięsa***

Type MG 2507

Teilebeschreibung



D	Teilebeschreibung	GB	Description of parts
1	Stopfer		Pusher
2	Einfüllschale		Filling tray
3	Einfüllhals		Meat grinder
4	Feststellschraube f. Einsätze		Locking screw for the cutting discs
5	ON/R Schalter (Ein & Rücklauf)		ON and reverse switch
6	Fixierungsschraube f. Fleischwolf		Locking screw for the meat grinder
7	EIN/AUS- und Moment-Schalter		ON/OFF and momentary switch
8	Transportschnecke		Spiral drive
9	Kreuzmesser		Star cutter
10	3 Lochscheiben (grob, mittel, fein)		3 Mincing discs (coarse, medium, fine)
11	Kebbescheibe		Kebbe disc
12	Wurstfüllaufsatz		Sausage filling attachment
13	Kebbeaufsatz		Kebbe ring
14	Gehäuse mit Motoreinheit		Housing with motor unit
15	Optional: Gebäck-Aufsatz		Optional: cookie-attachment

F	Description des pièces	NL	Omschrijving van de onderdelen
1	Poussoir		Aandrukker
2	Plateau de chargement		Vulschaal
3	Hachoir à viande		Vleesvermaler
4	Bague de serrage des disques perforés		Borgschroef voor hulpstukken
5	Marche avant « on » et marche arrière		ON/R schakelaar (vooruit/achteruit)
6	Vis de fixation du hachoir à viande		Bevestigingsschroef voor vleesvermaler
7	Interrupteur marche/arrêt à rupture brusque		AAN/UIT- en intervalschakelaar
8	Vis transporteuse à spirale		Schroeftransporteur
9	Couteau en croix		Kruisvormig mes
10	3 disques perforés (gros, moyen, fin)		3 geperforeerde schijven (grof, middel, fijn)
11	Embout à Kebbe		Kebbeschijf
12	Entonnoir de remplissage à saucisses		Hulpstuk voor het maken van worst
13	Bague de serrage Kebbe		Kebbehulpstuk
14	Habitacle avec bloc moteur		Behuizing met motorblok
15	Optional		Optional

Prodomus

I	Italiano	E	Descripción de las piezas
1	Pressore		Empujador
2	Vaschetta di riempimento		Bandeja de llenado
3	Collo bocchettone		Cuello de llenado
4	Vite di fissaggio per accessori		Tornillo de sujeción para los discos trituradores
5	Tasto ON/R (on & inversione)		Interruptor de avance/retroceso
6	Vite di fissaggio per tritacarne		Tornillo de fijación para la picadora de carne
7	Interruttore ON/OFF e ritenuta		Interruptor ON/OFF y de cierre rápido
8	Coclea di trasporto		Tornillo de transporte
9	Lama incrociata		Cuchilla en forma de estrella
10	3 dischi perforati (grosso, medio, sottile)		3 discos de picado (grueso, medio, fino)
11	Disco per kibbeh		Disco para Kibbeh
12	Accessorio per riempimento salsicce		Accesorio para el relleno de salchichas
13	Accessorio per kibbeh		Accesorio para Kibbeh
14	Corpo con centralina motore		Carcasa con unidad del motor
15	Optional: accessorio-pasticceria		Opcional: Accesorio para galletas

PL	Polski
1	Popychacz
2	Miska podająca
3	Wlew do napełniania
4	Śruba ustalająca do montażu nasadek
5	Przełącznik ON/R (Włączenie i bieg wsteczny)
6	Śruba mocująca dla komory mielenia
7	WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK oraz włącznik momentowy
8	Wał ślimakowy
9	Nóż
10	3 tarcze do mielenia (grubo-, średnio-, drobno- mieląca)
11	Tarcza masarska
12	Nasadka do kiełbas
13	Nasadka masarska
14	Obudowa z silnikiem

Prodomus

Inhalt

Teilebeschreibung..... 2
Sicherheitshinweise..... 4
Lieferumfang..... 6
Vor dem ersten Gebrauch..... 7
Montage und Demontage..... 7
Arbeiten mit dem Fleischwolf..... 9
Fehlerbehebung..... 12
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung..... 12
Technische Daten und Betriebsdauer..... 13
Entsorgung..... 13
Garantiebedingungen..... 14

Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist vorgesehen für das Verarbeiten von ausschließlich Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt wie z. B. Durchdrehen von frischem Fleisch, Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm.
Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z.B. Knochen oder Nüsse und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, dafür ist es nicht vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Programm

- **WARNUNG! Verwenden Sie die Maschine niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr durch Fehlverwendung und unsachgemäßen Gebrauch!**
- Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen. Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

- **ACHTUNG! Das Gerät nicht verwenden wenn**:
  - es Funktionsstörungen aufweist
  - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Netzkabel hat
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
  (*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Herstellers, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

- **Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!**
  Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
- Gefahr durch heiße und/oder bewegliche Geräteteile
- Gefahr durch während des Betriebes entweichende heiße Luft
- Gefahr durch elektrischen Strom
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch erhitzte, scharfkantige oder bewegliche Geräteteile
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern.
  Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.

- **ACHTUNG Stromschlaggefahr! Das Gerät, der EIN/AUS-Schalter, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**
  - Tauchen Sie die Gerät und Netzkabel nie in Wasser oder in andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Untergrund stehend.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
  - Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.

- **VORSICHT Verletzungs- und Unfallgefahr! Niemals mit der Hand in den Fleischwolf greifen oder Gegenstände in diesen halten, solange das Gerät am Netz angeschlossen ist. Fassen Sie bei Betrieb unter keinen Umständen rotierende Teile des Gerätes an.**

Produktnus

- **VORSICHT beim Hantieren mit dem Kreuzmesser, es ist sehr scharf!** Insbesondere beim Aufsetzen, Abnehmen und beim Reinigen des Kreuzmessers.
- Kreuzmesser und Lochscheiben mit Vorsicht behandeln, da sie scharfkantig sind.
- Zum Nachschieben der Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs immer den Stopfer verwenden und niemals Finger, Gabel, Löffel oder andere Utensilien hineinhalten um Unfall- und Verletzungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Verarbeiten Sie keine harten Materialien wie Gefrorenes, harte Käserinden, altes Brot oder ungenießbare Teile von Lebensmitteln wie Gräten, Knochen, Knorpel, Strünke, Kerne etc.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen oder in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Gerät niemals leer in Betrieb setzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, geschützten Platz auf.

- **ACHTUNG! Nach jedem Gebrauch** und vor der Reinigung den EIN/AUS-Schalter auf Position AUS stellen und grundsätzlich **den Netzstecker ziehen**.
- **Ziehen Sie den Netzstecker**
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Störungen während des Gebrauchs
  - bevor Sie Zubehör abnehmen oder montieren
  - bevor Sie das Gerät reinigen
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen.
- Das Netzkabel darf niemals in die Nähe oder in Kontakt mit einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken, nicht um das Gerät wickeln. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.

Lieferumfang

- Motoreinheit
- Stopfer
- Einfüllschale
- Metaleinfüllhals
- Fixierung
- Transportschnecke
- Kreuzmesser
- Feststellschraube
- Grobe, mittlere und feine Lochscheibe
- Kebbescheibe
- Kebbeaufsatz
- Wurstfüllaufsatz
- Optional: Gebäckaufsatz
- Bedienungsanleitung

Produmus

Vor dem ersten Gebrauch

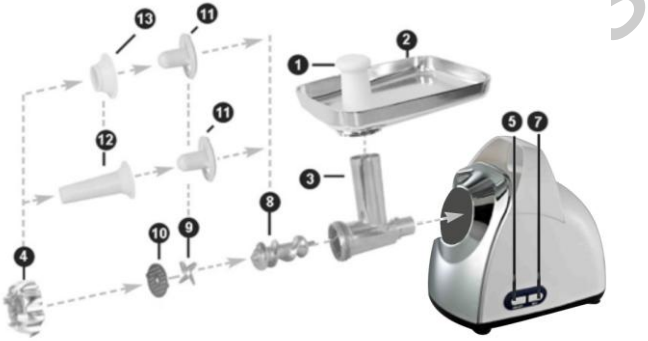
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Folien.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung Gerät und Zubehör auf Unversehrtheit und Vollständigkeit.
- **Hinweis:** Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist harmlos und verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie dennoch für gute Belüftung.

Montage und Demontage

ACHTUNG: Das Gerät darf vor der Montage aus Sicherheitsgründen noch nicht am Netz angeschlossen sein!

VORSICHT beim Hantieren mit dem Kreuzmesser, es ist sehr scharf! Insbesondere beim Aufsetzen und Abnehmen des Kreuzmessers.

A) Fleischwolf (3) montieren



- Halten Sie den Fleischwolf (3) mit dem Einfüllstutzen nach oben (siehe Abbildung). Halten Sie diese Position während des Zusammenbaus ein.
- Schieben Sie mit der anderen Hand die Transportschnecke (8) mit der Seite, an der die Plastikscheibe fest angebracht ist, in den Antriebsschacht des Fleischwolfs (3).
- Setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf das Ende der Transportschnecke (8) mit der Schneide nach außen ein. **ACHTUNG: Die Maschine wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser (9) nicht mit der Schneide nach außen auf das Ende der Transportschnecke gesetzt wird! Sehen Sie dazu die nachfolgenden Abbildungen:**

Richtig:

Richtig: Schneide zeigt nach außen

Falsch: Schneide zeigt nach innen

- Setzen Sie die ausgewählte Lochscheibe (10) passend ein. Für Hackfleisch bitte die Mittlere oder die Große Lochung nehmen. Beachten Sie dabei die Nuten am Gewinde des Fleischwolfs. Setzen Sie die beiden äußeren Nasen der Lochscheibe (10) genau dort ein.
- Setzen Sie die Feststellschraube (4) auf und schrauben Sie diese im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest. Prüfen Sie durch leichtes Schütteln, ob das Kreuzmesser (9) fest sitzt und nicht hin und her wackeln kann.
- Führen Sie den fertig montierten Fleischwolf (3) in die Öffnung der Motoreinheit ein. Drücken Sie ihn leicht an und drehen ihn gleichzeitig etwas hin und her bis er ganz eingerastet ist. Stecken Sie die Fixierungsschraube (6) für den Fleischwolf (3) in das Gewinde (siehe Pfeil). Drehen Sie dann die seitliche Fixierungsschraube (6) für den Fleischwolf (3) im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie dabei darauf, nicht zu verkanten.
- Prüfen Sie ob alles in der richtigen Reihenfolge und **fest** montiert ist.
- Setzen Sie zum Schluss nun die Einfüllschale (2) oben auf den Einfüllschacht.

- Zum **Demontieren des Fleischwolfs** nehmen Sie den Stopfer (1) heraus und die Einfüllschale (2) ab.
- Dann drehen Sie die seitliche Fixierungsschraube (6) des Fleischwolfs (3) im Gegenuhrzeigersinn auf. Drücken Sie den Fleischwolf (3) leicht an und drehen ihn zum Herausnehmen im Gegenuhrzeigersinn. Dann können Sie den montierten Fleischwolf (3) herausziehen und zur Reinigung zerlegen.
- Drehen Sie die Feststellschraube (4) zum Abnehmen im Gegenuhrzeigersinn auf.
- Entnehmen Sie die Lochscheibe (10).
- Entnehmen Sie das Kreuzmesser (9). **VORSICHT beim Hantieren mit dem Kreuzmesser (9), es ist sehr scharf!**
- Entnehmen Sie vorsichtig die Transportschnecke (8) und entfernen Sie Speisereste (falls vorhanden) aus dem Fleischwolf (3).

- **Hinweis:** Reinigen Sie die abnehmbaren Teile unmittelbar nach Gebrauch wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben, da Sie mit Lebensmitteln in Kontakt sind und damit nichts festtrocknen kann.

B) <u>Wurstfüllaufsatz (12) montieren</u>

Wenn der Fleischwolf (3) montiert ist, wie unter **A)** beschrieben:

- Schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab. Nehmen Sie die Lochscheibe (10) heraus.
- Nehmen Sie das Kreuzmesser (9) vorsichtig heraus.
- Setzen Sie dann die Kebbescheibe (11) auf die Transportschnecke (8). Führen Sie die beiden Nasen an der Kebbescheibe (11) in die Nuten am Gewinde des Fleischwolfs (3).
- Setzen Sie den Wurstfüllaufsatz (12) vor die Kebbescheibe (11).

Kundendienst

- Schrauben Sie die Feststellschraube (4) handfest auf. Achten Sie dabei darauf, dass die Kebbescheibe (11) mit dem Aufsatz beim Andrehen der Feststellschraube (4) nicht wieder aus den Nuten herausrutscht. Halten Sie diese mit der anderen Hand fest, während Sie die Feststellschraube (4) andrehen.
- Zum **Demontieren** schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab und nehmen den Wurstfüllaufsatz (12) und die Kebbescheibe (11) wieder heraus.

C) Kebbeaufsatz (13) montieren

Wenn der Fleischwolf (3) montiert ist, wie unter **A)** beschrieben:

- Schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab.
- Nehmen Sie die Lochscheibe (10) heraus.
- Nehmen Sie das Kreuzmesser (9) vorsichtig heraus.
- Setzen Sie dann die Kebbescheibe (11) auf die Transportschnecke (8). Führen Sie die beiden Nasen an der Kebbescheibe (11) in die Nuten am Gewinde des Fleischwolfs (3).
- Setzen Sie dann den Kebbeaufsatz (13) vor die Kebbescheibe (11).
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie die Feststellschraube (4) wieder handfest auf. Achten Sie dabei darauf, dass die Kebbescheibe (11) mit dem Kebbeaufsatz (13) beim Andrehen der Feststellschraube (4) nicht wieder aus den Nuten herausrutscht. Halten Sie diese mit der anderen Hand fest, während Sie die Feststellschraube (4) andrehen.
- Zum **Demontieren** schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab und nehmen den Kebbeaufsatz (13) und die Kebbescheibe (11) wieder heraus.

D) Spritzgebäckaufsatz)

- Dieser Aufsatz wird auf den Fleischwolfaufsatz montiert. Zum Gelingen ist es wichtig, dass der Teig nicht zu flüssig ist.

ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 10-15 Minuten ausgeschaltet zum Abkühlen und um ein Überhitzen zu vermeiden (siehe auch „Technische Daten und Betriebsdauer")**.**

Arbeiten mit dem Fleischwolf

Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals Fremdgegenstände dort hinein - mit Ausnahme des jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfers und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls besteht erhebliche Unfallgefahr!
- Ziehen Sie immer erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist.
- Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Netzstecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät.
- Lassen Sie Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren, weil diese mögliche Gefahren nicht immer richtig einschätzen können.

Proomus

Hinweise

- Um die Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, sollen die Betriebszeiten nicht überschritten werden. Nach jeder Benutzung Gerät ausreichend abkühlen lassen (siehe „Technische Daten und Betriebsdauer").
- Bei Verarbeitung größerer Mengen genügend Arbeitspausen einlegen.

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

- Für Hackfleisch bitte die Mittlere oder die Große Lochung nehmen.
- Setzen Sie die Feststellschraube (4) auf und schrauben Sie diese im Uhrzeigersinn bis
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil auf trockenem Untergrund steht und auf keinen Fall (z.B. durch Vibrationen oder Verfangen im Netzkabel) vom Tisch stürzen oder in die Nähe von offenem Wasser gelangen kann. Erschütterungen sind bei laufendem Betrieb unvermeidlich. **Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen ob die Feststellschraube (4) fest verschraubt ist.**

WARNUNG: Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

Fleisch verarbeiten

VORSICHT Verletzungsgefahr! Zum Nachschieben von Lebensmittel in den Einfüllstutzen immer den Stopfer verwenden und niemals Finger, Gabel, Löffel oder andere Utensilien! Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

ACHTUNG: Drücken Sie den Stopfer nie so fest nach unten, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann das Gerät überlastet und beschädigt werden.

- **Hinweis:** Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf Frische und auf gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.
- Für Hackfleisch bitte die Mittlere oder die Große Lochung nehmen.
- Bei der Verarbeitung von Leber und anderen Lebensmitteln mit sehr hohem Feuchtigkeitsanteil (Wasser oder Blut), kann es passieren, dass etwas Flüssigkeit am Rande der Feststellschraube des Fleischwolfs austritt und in den Auffangbehälter tropft. Dies hat keinen Einfluss auf das Verarbeitungsergebnis. Die Flüssigkeit ist leicht zu reinigen (siehe "Reinigung, Pflege und Aufbewahrung")
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch verarbeiten" gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen, wie beschrieben.
- Entfernen Sie Knochen und Knorpel und schneiden Sie es in Stücke, die kleiner als die Öffnung am Einfüllstutzen sind.
- Verarbeiten Sie nicht zu große Fleischstücke oder Hartes (wie z.B. luftgetrockneten Schinken o. ä.) mit dem Gerät, sonst überlasten Sie es dadurch.
- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter die Fleischwolf-Öffnung.
- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale.
- Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter auf die Position AUS (Mittelstellung) um sicher zu gehen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den ON/R Schalter auf „ON"). Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter auf die Position „I" (nach links drücken) um das Gerät einzuschalten. Beachten Sie dass das

Preview

Gerät dann im Dauerbetrieb läuft und von Hand ausgeschaltet werden muss (Schalter in Mittelstellung = AUS).

Schalterpositionen ON/REV Schalter:

Position ON = Vorwärtslauf (EIN/AUS-Schalter muss in Position „O“ (AN) sein)
Position REV = aktiviert Momentschalter für Rückwärtslauf (nur bei Schalterposition „REV“ anwendbar)

Der Momentschalter für den Rückwärtslauf wird benötigt, wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist (siehe unter „Fehlerbehebung“).

Wurst verarbeiten

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal mit der gewünschten Lochscheibe durch den Fleischwolf (wie unter Abschnitt „Fleisch verarbeiten“ beschrieben) bevor Sie es zu Wurst verarbeiten.
- Für die Wurstfüllung fügen Sie der zerkleinerten Fleischmasse z. B. klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach dem Rezept Ihrer Wahl hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese vor dem weiteren Verarbeiten für 30 min. in den Kühlschrank.
- **Hinweis:** Wurstfüllung kann roh oder vorgekocht verarbeitet werden. Verwenden Sie handelsübliche Wurstrezepte.
- Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur oder Kunstdarm, erhältlich im Fachhandel) über den Wurstfüllaufsatz und knoten Sie das andere Ende des Wurstdarms zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.
- **Tipp:** Legen Sie Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder auf Bestellung bei Ihrem Metzger.
- Die Wurstfüllung wird durch den Wurstfüllaufsatz in den Wurstdarm gepresst. Wenn die gewünschte Wurstlänge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie einige Male um ihre Längsachse. Fahren Sie so fort bis das andere Ende des Wurstdarms nahezu erreicht ist. Schalten Sie dann das Gerät ab, ziehen das Ende des Wurstdarms vom Füllaufsatz und verknoten es.
- **Tipp:** Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst verarbeiten“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie beschrieben.

Arbeiten mit dem Kebbeaufsatz

- Mit dem Kebbeaufsatz können Sie hohle Röllchen aus Teig, Fleisch oder Gemüse formen, die Sie nach Belieben füllen können.
- **Tipp:** Drehen Sie Fleisch erst zweimal mit der gewünschten Lochscheibe durch den Fleischwolf (wie unter Abschnitt „Fleisch verarbeiten“ beschrieben), bevor Sie es durch den Kebbeaufsatz pressen.
- Das Herstellen von Röllchen erfordert Übung. Die Konsistenz der Mischung darf nicht zu trocken aber auch nicht zu flüssig sein. Der Flüssigkeitsgehalt der zu verarbeitenden Lebensmittel ist sehr unterschiedlich. Daher sind hierzu keine Angaben von Richtwerten möglich. Das richtige Mischungsverhältnis muss durch eigene Erfahrung ermittelt werden. Ziehen Sie handelsübliche Rezepte zu Rate.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbeaufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen, wie beschrieben.

Proklamus

ACHTUNG! Nach jedem Gebrauch schalten Sie das Gerät grundsätzlich aus und ziehen den Netzstecker. Nach jedem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden, da es mit Lebensmitteln in Kontakt ist.

Fehlerbehebung

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Drücken Sie nun den REV Schalter in Position „R" (Rückwärts) und drücken Sie dann den EIN/AUS- und Momentschalter für Rückwärtslauf (Rev. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Drücken Sie den ON/Off Schalter wieder in Position „ON" um den Fleischwolf erneut zu starten (Dauerbetrieb vorwärts).
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung" beschrieben.

Wenn das Gerät überhitzt:

- Die Betriebsdauer **von 3 Min** (siehe auch „Technische Daten und Betriebsdauer") sollte nicht überschritten werden. Bei Nichtbeachtung kann das Gerät überhitzt und der Motor beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 15-20 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder Schäden an Geräteteilen erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter in Position „AUS" stellen! Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie Schäden immer erst beim Kundendienst (siehe „Sicherheitshinweise" und „Garantiebedingungen") instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

ACHTUNG! Stromschlaggefahr! Vor jeder Reinigung und vor jedem Zerlegen den Netzstecker ziehen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag. Motorteil, Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen!

HINWEIS: Sämtliche Zubehörteile sind bei Auslieferung mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese dann mit klarem Wasser und trocknen Sie sie vor Gebrauch sorgfältig.

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel bei Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

WARNUNG: Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, sollte eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangen.

- Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel an empfindlichen Oberflächen. Sie können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.

Proklimus

Zubehörteile reinigen

VORSICHT Verletzungsgefahr! Das Kreuzmesser ist sehr scharf!

- Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können nur von Hand. Die Lochscheiben sind **nicht** spülmaschinenfest, reinigen Sie diese mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel und trocknen Sie diese danach gut ab. **Vollkommende Trockenheit ist wichtig um Keimfreiheit zu bewirken.**
- Sollten Fleisch- oder Speisereste angetrocknet sein, weichen Sie die Teile einige Zeit in heißem Wasser mit ein paar Tropfen Haushalts-Spülmittel ein. Danach lassen sich Speisereste mühelos entfernen.
- Geben Sie keine Teile in die Spülmaschine, sie sind dafür nicht geeignet.
- Trocknen Sie alles gut, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Pflegen und Aufbewahren

- Reiben Sie die metallischen Aufsätze zum Schutz vor Korrosion nach dem Abtrocknen mit etwas Speiseöl ein, wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, staubgeschützten Ort. Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten unerreichbar ist. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit Strom führenden und/oder Hitze erzeugenden Geräten und beweglichen, scharfkantigen oder rotierenden Geräteteilen nicht immer richtig einschätzen.

Technische Daten und Betriebsdauer

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (Lockpower 1200 W max.); Schutzklasse II
Lockpower ist die maximal mögliche Leistungsaufnahme aus dem Stromnetz im Moment der Inbetriebnahme. Während des Betriebes ist die Leistungsaufnahme 350 - 450 Watt.
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

Betriebsdauer: Dieses Gerät ist nicht für Dauerbetrieb geeignet. Die auf dem Typenschild angegebene Betriebsdauer **von 3 Min** darf nicht überschritten werden. Bei Nichtbeachtung kann der Motor beschädigt werden. Die Pausen sollen mindestens 10-15 Minuten zur Abkühlung betragen.

Prospmun

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (s. rechts) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar.
Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiebedingungen

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Bei Fragen können Sie sich an unseren Kundendienst wenden:
Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**
Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.
Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.
Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit, insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 05/2013

Privat Home

Content

Description..... 2
Important safeguards..... 15
Scope of delivery..... 17
Before the first use..... 17
Assembling and disassembling..... 18
Working with the meat grinder..... 20
Trouble shooting..... 22
Cleaning, maintenance and storing..... 23
Technical data and short term operation..... 24
Disposal..... 24
Warranty claims..... 24

Important safeguards

Carefully read and follow all instructions and safeguards before operating. Save the instructions for further reference. Keep this instruction together with the receipt and the guarantee card.
If the appliance is handed over to other persons, also supply them with the instructions for use.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons.

Intended use: This appliance is suited for mincing meat. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial or outdoor use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause injuries or damage by electrical shock, fire, moving mechanical parts. In case of damage and accidents caused by not following this instruction for use the manufacturer assumes no liability.

- Ensure that the mains voltage rating of your power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240V, 50/60 Hz, AC). Always connect the appliance to a grounded wall socket.
- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be folded or pinched. Always pull the plug to disconnect the power cord, never pull on the cord to disconnect it
- Do not leave the appliance unattended while it is connected to the power supply. Always switch OFF ('0' position) and unplug the appliance if it is not in use and before moving, cleaning and/or assembling or disassembling it.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.

- **Do not operate any appliance if:**
  - power cord is damaged
  - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner.

  Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger. All repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.

proDOMUS

(*) Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

- **Unplug the cord from the mains**
  - when malfunction occurs during use
  - before cleaning
  - after use and for storing.
- Do not operate the appliance with a damaged cord, if it is malfunctioning or has been dropped or damaged in any manner. Ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it. Do never try to repair yourself.

- **Caution! An electric appliance is no toy!** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilites or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand all hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
  - Danger caused by hot parts of the appliance
  - Danger by moving, rotating and/or sharp-edged parts (like blades etc.)
  - Danger caused by electric current
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly. When plugged, the cord should not be reached by children to avoid hazard.
- The appliance must be stored at a place which is unapproachable for children.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!

- **Caution risk of electric shock!** Never immerse the appliance, cord or plug into water or any other liquid. Never place the appliance in a dishwasher.
- Do not use the appliance while standing on a wet ground or if your hands or appliance are wet. Do not pour or drip any liquids at the motor base or cord. When liquids are spilled on the motor base or under it, immediately switch OFF (‘0’ position), unplug and dry the motor base thoroughly.
- To avoid the risk of electric shock or damage of the appliance do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas. Always place the appliance on a clean, dry and frost-free surface where it is protected from excessive strain (i.e. mechanical or electrical shock, overheating, moisture).
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.

- **Caution risk of injuries to person! Moving parts, rotating blades - wide filling opening!**
- Never insert your fingers or any other objects (hair, clothes, cooking utensils, knives, screw drivers etc.) when the appliance is connected to the power supply.
- Always switch OFF (‘0’ position) wait for the motor to stop completely and unplug the appliance before removing the juicer lid or other attachments.
- Do not attempt to use other utensils but the food pusher provided to push down the food in the filling opening.
- Do not hold your face over the open filling hole during operation, juice and hard parts of the processed food could splash out of the filling opening.
- Do not touch the cutting blades. The blades are very sharp!

Proclima

- Always assemble the appliance completely for storage. This guarantees that the blades cannot be touched unintentionally.
- Always wait until the motor has stopped completely before disassembling, moving or cleaning the appliance.

- **Caution risk of accidents, injury and damage!**
- Before use always make sure that the appliance is properly and completely assembled.
- Do not operate the appliance when the appliance or any parts of it are damaged to avoid all risks. The appliance is damaged when there are any cracks, excessively broken or frayed parts, distortions or leaks, or when the gear on the motor base stalls or sticks. In this case, immediately stop using the appliance pull the plug and return the appliance (including any parts and accessories) to an authorized service centre for check and repair.
- Do not attempt to use the appliance by using any parts or accessories not recommended by the manufacturer. This is dangerous and can cause injury to user and damage to the appliance.
- Place the appliance on a stable, flat and dry surface which is large enough to work without any trouble to eliminate the risk of falling down. Do not place the appliance near edges of table or counter. Place it as closed as possible to the power socket. Take care that the cord never hangs over the edges of furniture and nobody can smash the appliance down by pulling the cord. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or on a heated oven and take care that the cord also never touches hot surfaces or sharp-edged objects. Do not place any kind of tissues or cloth under or on the appliance to avoid the risk of electrical shock or fire.
- **Caution! Always switch off (power switch position "0") the appliance immediately and unplug after each use.**

Scope of delivery

- Motor unit
- Pusher
- Filling tray
- Meat grinder
- Locking screw for meat grinder
- Spiral drive
- Star cutter
- Locking screw for the cutting discs
- Coarse, medium and fine cutting disc
- Kebbe disc
- Kebbe ring
- Sausage filling attachment
- Instruction manual

Before the first use

- Carefully read and follow all instructions and safeguards before operating.
- Remove all packaging, foils etc. Ensure that the unit is in perfect order and all parts are delivered.

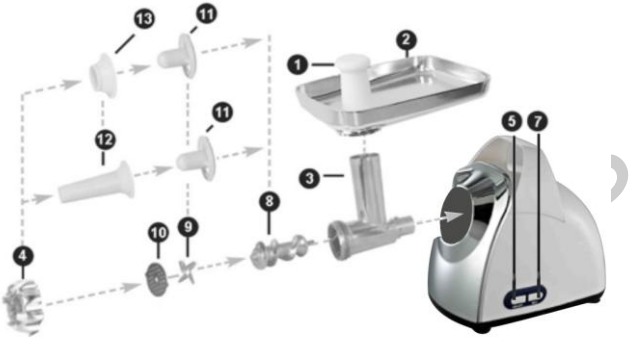
Prodomus

- Some of the parts are protected against corrosion by a thin oil film. Clean all parts before first use as described in “Cleaning, maintenance and storing”. When using for the first time little smell can occur. It is harmless and disappears after a while.

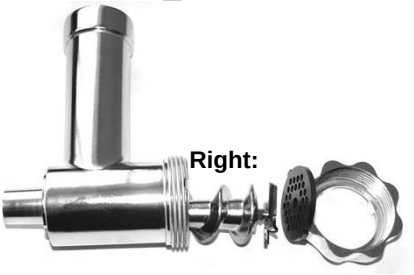
Assembling and disassembling

Caution! Make sure before you assemble any parts that the appliance is not connected to the power supply and the switch is switched OFF (switch position ‘0’).
Caution! The Star cutter and the mincing discs are very sharp! Take extremely care while assembling, disassembling and cleaning.

A) Assembling the Meat Grinder



1. Hold the meat grinder (3) with the filling opening upward (see figure). Keep this position during assembling.
2. Insert the spiral drive (8) with your other hand with the side where the plastic disc is fixed firmly into the drive shaft of the meat grinder (3).
3. Attach the star cutter (9) onto the end of the spiral drive (8) the plan surface facing to the inner side to the spiral drive (8) means with the cutting edges to the outer side **Caution: the appliance will get damaged, if the star cutter (9) is assembled with the plan surface to the outer side! See figures below:**



4. Insert the desired mincing disc (10). Take care to assemble correctly, see the slot joints at the winding of the meat grinder (3). Insert the outer keys of the mincing disc (10) fittingly into the slot joints.
5. Fix the Locking screw (4) by turning it in clockwise direction until it is engaged. Ensure by slightly shaking that the locking screw (9) is fixed firmly and the star cutter is not loose and cannot shake any more.
6. Insert the assembled meat grinding unit (3) into the opening of the motor unit (5). Press it slightly and turn it a little back and forth until it is entirely engaged. Insert the locking screw (6) for the meat grinder (3) into the winding (see arrow). Then turn the lateral locking screw (6) for the meat grinder (3) in clockwise direction till it is fixed firmly. Take care not to twist to avoid damage of the winding.
7. Check if all it is fixed properly and in perfect order.
8. Now insert the filling tray (2) onto the filling shaft of the meat grinder (3). At least insert the pusher (1).

To disassemble remove the pusher (1) and the filling tray (2).

1. Then turn the lateral locking screw (6) of the meat grinder (3) in counter clockwise direction to open. Press the meat grinder slightly (3) against the unit and turn it to remove in counter clockwise direction. Then you can pull the assembled meat grinder off and disassemble in order to clean it. Turn the locking screw (4) in counter clockwise direction to open.
2. Remove the mincing disc (10).
3. Carefully remove the star cutter (9) **Caution with the star cutter (9) cause it is extremely sharp!**
4. Carefully remove the spiral drive (8) then remove food residues (if existent) from the meat grinder (3).

Note: After each use clean the removable parts as described in „Cleaning, maintenance and storing“ as they are in contact with food and to avoid dry sticking.

B) Assembling the sausage filling attachment (12)

If the meat grinder (3) is assembled as described in **A)**:

1. Unscrew the locking screw (4). Remove the mincing disc (10.
2. Carefully remove the Star cutter (9).
3. Now insert the Kebbe disc (11) onto the spiral drive (8). Insert the two keys at the Kebbe disc (11) into the slot joints at the winding of the meat grinder (3).
4. Attach the sausage filling attachment (12) onto the Kebbe disc (11).
5. Fix the locking screw (4) hand tight. Ensure that the Kebbe disc with the sausage filling attachment cannot slip off the slot joints any more while fixing the locking screw (4). Hold it with the other hand while fixing the locking screw (4) to avoid slipping off.

To disassemble unscrew the locking screw (4) then remove sausage filling attachment (12) and Kebbe disc (11).

Proomus

C) Assembling the Kebbe filling attachment (13)

If the meat grinder (3) is assembled as described in **A)**:

1. Unscrew the locking screw (4). Remove the mincing disc (10.
2. Carefully remove the Star cutter (9).
3. Now insert the Kebbe disc (11) onto the spiral drive (8). Insert the two keys at the Kebbe disc (11) into the slot joints at the winding of the meat grinder (3).
4. Now attach the Kebbe ring (13) onto the Kebbe disc (11).
5. If all is assembled correctly fix the locking screw (4) hand tight. Ensure that the Kebbe disc with the sausage filling attachment cannot slip off the slot joints any more while fixing the locking screw (4). Hold it with the other hand while fixing the locking screw (4) to avoid slipping off.

To disassemble unscrew the locking screw (4) then remove the Kebbe ring (13) and the Kebbe disc (11).

Caution: Do not use the appliance longer than 3 minutes. After 3 minutes of permanent operation let the motor cool down for about 30 minutes minimum to avoid overheating. (see „Technical data and short term operation“)**.**

Working with the meat grinder

To avoid accident and risk of injury

- Never put your fingers into the filling opening of the appliance. Never insert any objects into the filling opening – except the pusher and the food you want to mince. Otherwise there can be extremely risk of injury!
- Always unplug before assembling or disassembling any parts.
- Never leave the appliance unattended when it is ready for use. For safety reason unplug after each use and in operation breaks to avoid starting by mistake.
- Always use original accessories only with the appliance.
- Never leave persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unattended while using the appliance, because they are not always aware about the dangers which can occur while handling with electric appliances.

Details

- To avoid overheating never exceed the short term operation time. After each use let the appliance cool down enough (see „Technical data and short term operation“).
- When processing bigger amounts of food always take care to keep enough breaks during work flow.

If the desired attachments are assembled:

- Position the appliance on an absolutely dry and stable working place so that it never can slip or fall off the desk or can get near open water (e. g. by vibration or stumbling over the cord). There might be vibrations while in operation.

- **WARNING: Never catch at a plugged appliance or an appliance in operation if it is falling down or into water or any case of emergency! In case of emergency immediately unplug! Otherwise there is extremely risk of injury and danger of life!**

Primus

Processing meat

- Remove bones and gristles and cut into pieces which are smaller than the filling opening.
- Do not process too big, or hard meat (like air dried ham) with the appliance otherwise it can induce a mechanical engine breakdown.
- Always put a collecting tray under the opening of the meat grinder.
- Put the food to be minced into the filling tray.
- Switch the big silver switch into position „OFF“ (medium position) to ensure that the appliance is switched OFF.
- Then plug in.
- Now switch the ON/R switch into position “ON” and push the big silver switch to the left to start operation. Note that the appliance will run in permanent operation and must be switched off manually then.

- **CAUTION: Danger of injury! Always use the pusher to push the food into the filling shaft – never use fingers, forks, Spoons or other objects! Otherwise there is extreme risk of injury and the appliance could get damaged.**

- **CAUTION: Never push the pusher down so strong that the motor gets slower. Otherwise it can induce a mechanical engine breakdown and the appliance can get damaged.**
- **Note:** Minced meat is very prone to microbial contamination. See that the meat to be minced is always perfectly fresh and keep perfect hygienic while processing meat.
- When you have read all details of chapter „Processing meat“ you can use the appliance as described above.

Positions ON/OFF and REV switch:

Position ON = Forward (ON/OFF switch must be in Position ON
Position REV = activates the momentary switch for reverse
Use the momentary switch for backward running when the gear is blocked by jamming food. (see „Trouble shooting“).

Positions ON/OFF and REV reverse switch:

OFF = Press left button for ON, press again for OFF
REV = Press right button

Processing Sausage

- First press the meat through the desired mincing disc for two times (as described under „Processing meat“) before you start to make sausage of it.
- For the sausage filling add for example onions cut into small pieces, spices and the ingredients you will find in special recipes and knead the mixture well. Now put the mixture into the fridge for 30 minutes to get it cool.
- **NOTE: Sausage filling can be used raw and cooked** (see also sausage recipes in usual sausage recipe books).
- Put the sausage gut (natural or artificial gut, available in the specialized trade) over the sausage filling attachment and knot the other end of the sausage gut . For 1 kg of filling material calculate 1,60 metres of sausage gut..
- **TIP:** Insert natural gut for approx. 3 hours into luke warm water and wring it out well before you put onto the sausage filler. The natural gut will get elastically again by doing so. Natural guts you will get at the specialized butchery trade near slaughterhouses or you can order it at your butcher shop.
- Always put a collecting tray under the opening of the meat grinder.

Proidomus

- Put the sausage filling into the filling tray.
- Switch the ON/OFF switch into position OFF to ensure that the appliance is switched off.
- Then plug in.
- Now switch the ON/R switch into position „ON“ and the big silver switch to the left into position “I” to switch the appliance ON.
- The Sausage filling will get pressed through the sausage filling attachment into the sausage gut. When the desired length of sausage has reached, switch off the appliance, press the gut and turn at the same time for a few times. Repeat the same way till the end of the gut is reached almost. Then switch off the appliance, pull off the end of the gut form the sausage filling attachment and knot it.
- **TIP:** Sausage will expand while cooking or freezing. So never overfill the gut otherwise the sausage can burst.
- When you have read all details of chapter „Processing sausage“ you can use the appliance as described above.

Working with the „Kebbe“ attachment

- The Kebbe attachment is the Kebbe disc (11) together with the Kebbe ring (13) which is put onto the Kebbe disc . With the attachment you can form hollow rolls from food (e. g. dough, meat or vegetables) which you can fill as desired.
- First press the meat through the desired mincing disc for two times (as described under „Processing meat“) before you start to press it through the Kebbe attachment.
- Making of rolls needs practice. The consistency of the mixture may not be to dry neither too wet. Concentration of fluid of food is very different, it is not possible to specify or to provide any guidelines. The right mixing ratio can be made by own experience only. Use commercial recipes as a basis for comparison.
- When you have read all details of the topic Kebbe attachment you can use the appliance as described above.

- **Caution! Always switch off (power switch position “0”) the appliance immediately and unplug after each use.**
- **After each use clean the unit thoroughly because it is in contact with food.**

Trouble shooting

If the drive is blocked by jamming food:

- Put the big silver switch in to position “medium” to stop the unit.
- Now press the ON / OFF switch into position „ON“ then press the REV switch function. The drive now runs backward in pulse function. With this function you can transport the food backward to get the drive free again. When the drive is free release the switch.
- Press the ON / OFF switch into position „ON“ and the big silver switch on the left side to position “I” to restart the appliance.
- If the drive cannot be released after processing as described above clean the appliance as described in chapter „Cleaning , maintenance and storing”.

If the unit gets overheated:

Short term operation of **3 min** (see „Technical data and short term operation“) may not be exceeded. In case of non-observance the unit and the motor could get damaged by overheating. Switch off the unit after 3 minutes of permanent operation and let it cool down for 30 min. before using again.

Prodomus

If the cord is damaged or damage at the appliance is visible:

- Put the big silver switch in to position OFF to stop the unit.
- If this is not possible without any risk, immediately unplug.
- Always bring the unit to a by a competent qualified electrician (see “Safety cautions” and “Warranty claims”)to repair it before using again.

Cleaning, maintenance and storing

Caution! Always switch OFF and unplug the appliance and wait for the motor standstill before cleaning or disassembling. This avoids accidents caused by unintended running of the motor.

Clean the appliance immediately after each use to avoid tack-drying of food residues.

Caution! To avoid any risk of electrical shock do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.

Do not pour or drip any liquids at the motor base or cord and do never place the motor base or power cord in an automatic dishwasher.

Note: All accessories come with a thin oil cover, to protect it from corrosion. Clean them before first use in luke warm water with few drops of dishwashing liquid. Then rinse in clear water and dry thoroughly.

Cleaning the motor block

- Clean the housing and the cord if necessary with a slightly damp, soft cloth only. Dry the unit thoroughly before using again.

WARNING: Never immerse the motor block into water or any other liquid! Otherwise there is risk of life by electrical shock, if liquid intruded gets into electric conductors.

- To avoid damaging the surface and other parts of the unit never use abrasive cleaners, cleaning pads, any sharp objects (i.e. metal scouring pads) or sharp detergents. The appliance could get damaged and the residues of detergents could get into yout food.

Cleaning accessories

CAUTION risk of injury! The star cutter and the mincing discs are extremely sharp!

- Clean all accessories which are in contact with food manually only.
  The accessories are not suited for cleaning in a dishwashing machine. Clean with hot water and few drops of mild dishwashing liquid only. If there are any meat residues stick dried, soak the accessory in hot water with few drops of dishwashing liquid for some time. Then it will be easy to remove.
- Never place any of the parts in a dishwashing machine, none of them are suited fort his purpose.
- Always dry all parts thoroughly before using the appliance again.

Maintenance and storing

- After cleaning wipe the metallic attachments with few drops of cooking oil if you dont use the appliance for a longer time. This guarantees a perfect protection against corrosion.
- Store the unit in a dry place and protected from dust. The appliance must be stored at a place which is unapproachable for persons with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children) because they not always are aware of the dangers which can be caused by electrical appliances.

Proclomus

Technical data and short term operation

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (1200 W max. Lockpower); Protection class II
Short term operation: This appliance is not suited for long term usage. The operation time of 3 minutes on the rating label may not be exceeded. In case of non-observance the motor could get damaged. To let the appliance cool down after 3 minutes of operation break should be minimum 10-15 minutes.
This appliance is tested according to GS regulations and corresponds to CE directives.

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (on the right) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer, please add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time. We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and for batteries, accus, electric lamps
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning, non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 05/2013

proform.is

Sommaire

Description..... 2
Consignes de sécurité importantes..... 25
Contenu de la livraison..... 27
Avant la première utilisation..... 28
Montage et démontage..... 28
Mise en service du hachoir..... 30
Solutions aux perturbations de fonctionnement éventuelles..... 33
Nettoyage, entretien et rangement..... 33
Caractéristiques techniques et durée d'utilisation..... 34
Recyclage..... 34
Conditions de garantie..... 35

Consignes de sécurité importantes

Avant de mettre l'appareil en marche, veillez à bien vous familiariser avec le manuel d'utilisation. Conservez le manuel d'utilisation en vue d'une consultation ultérieure.
Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, veillez à lui fournir également le manuel d'utilisation.

Utilisation conforme: Cet appareil est prévu exclusivement pour le travail avec des denrées alimentaires dans des quantités usuelles ménagères dans un cadre privé, par exemple pour le hachage de la viande fraîche, la fabrication de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques. L'appareil n'est pas prévu pour le travail de denrées alimentaires congelées ou dures comme par exemple les os ou les noix et son utilisation est exclue dans le domaine commercial ou industriel. L'appareil est conçu uniquement pour le domaine privé et non pas à des fins commerciales. Ne pas utiliser l'appareil dehors, il n'est pas conçu pour cela. Utiliser l'appareil uniquement pour les usages indiqués sur ce mode d'emploi. Respecter toutes les consignes de sécurité. Nous n'assumons pas la responsabilité de dommages ou accidents survenus alors que les consignes du mode d'emploi n'ont pas été respectées.

Proform.is

- **AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites ici. Risque important d'accident en cas d'utilisation non appropriée ou erronée de l'appareil !**
- Branchez l'appareil sur une prise installée conformément aux prescriptions. La tension d'alimentation doit être conforme aux caractéristiques techniques de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe et tout dommage.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe, ni avec un système de commande à distance, cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Placez le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus. Le cas échéant, utilisez une rallonge conforme dont les caractéristiques techniques sont compatibles avec celles de l'appareil.
- En vue d'une sécurité supplémentaire contre les dangers liés au courant électrique, nous vous recommandons l'installation d'un dispositif de protection contre le courant de défaut (RCD) avec un courant de déclenchement mesuré ne dépassant pas 30 mA dans le circuit domestique. Demandez conseil à votre installateur électrique.

- **Ne pas utiliser l'appareil si**:
  - il est tombé par terre et / ou présente des signes de dommage visibles sur l'habitacle ou le cordon d'alimentation.
  - il comporte des défauts de fonctionnement.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit exclusivement être remplacé par un service qualifié compétent (*), afin d'éviter tout risque éventuel. Faire effectuer toutes les réparations par un service qualifié compétent (*).
  (*)Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparations. Dans tous les cas adressez-vous à ce service.

- **Attention ! Un appareil électrique n'est pas un jouet**. Pendant l'utilisation ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Les enfants ou les personnes manquant de connaissance suffisante quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques ou bien handicapées au point de vue moteur et mental ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance ou accompagnement d'une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Les enfants ne sont pas conscients des risques que présente l'utilisation d'appareils électriques. Expliquer aux enfants les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques:
  - Danger provenant des parties chaudes ou tranchantes
  - Danger dû au courant électrique
- Utiliser et ranger l'appareil hors de portée des enfants qui ne doivent pas non plus pouvoir avoir accès au cordon d'alimentation. Ils risqueraient de tirer dessus.
- Pour des raisons de sécurité, conserver tous les emballages (sachet plastique, carton, polystyrène, etc..) hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec les sachets en plastique, car risque d'étouffement !

- **Attention : risque de choc électrique ! L'unité de moteur, le câble d'alimentation et le connecteur ne doivent en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou un autre liquide.**
- Ne plongez jamais le moteur ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide, que ce soit en vue du nettoyage ou pour toute autre raison.
  - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier
  - Ne touchez pas l'appareil avec des mains humides ou mouillées
  - Ne posez pas l'appareil sur une surface humide
  - N'utilisez pas l'appareil en extérieur
- Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, débrancher d'abord la prise avant de retirer l'appareil hors de l'eau - risque d'électrocution !

- **PRUDENCE en raison du risque de blessures et d'accident! Ne jamais passer vos mains dans les ouvertures de l'appareil et ne jamais introduire d'objets quel qu'ils soient dans l'appareil tant que celui-ci est branché au secteur électrique. Quel qu'en soit le motif ne jamais saisir les pièces en rotation pendant le fonctionnement de l'appareil.**
- **PRUDENCE lors du maniement du couteau en croix, les lames sont très coupantes!** Faire particulièrement attention en insérant et en retirant le couteau.
- Le couteau en croix et les disques perforés doivent être maniés avec précaution, car leurs bords sont très coupants.
- Enfoncez les denrées alimentaires dans l'ouverture prévue uniquement avec le poussoir fourni et jamais avec les doigts, ni avec des fourchettes, cuillères ou autres ustensiles afin d'éviter tout risque d'accident ou de blessures.

manuals

- Seuls les accessoires d'origine doivent être utilisés. L'utilisation de pièces d'autres fabricants entraîne des risques de blessure et d'endommagement de l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avant de changer de pièces ou d''accessoires.
- Ne pas travailler de substances dures comme les aliments congelés, les écorces de fromage, le pain dur ou des denrées non comestibles comme les arrêtes, les os, le cartilage, les trognons, les pépins, etc.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes ni à proximité de flammes ouvertes.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil dehors.
- Conserver l'appareil dans un endroit protégé et sec.

- **ATTENTION! Eteindre l'appareil après chaque utilisation** et avant chaque nettoyage en plaçant l'interrupteur sur la position AUS (ETEINT), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- **Débranchez le câble**
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil
  - lorsque l'appareil comporte des défauts de fonctionnement
  - lorsque vous montez ou démontez des accessoires
  - avant de nettoyer l'appareil
- Afin de retirer le câble de la prise, tirez toujours sur le connecteur et non sur le câble.
- Ne tenez jamais l'appareil par le câble d'alimentation. Ne pliez pas le câble et ne l'enroulez pas autour de l'appareil. Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé par des rebords acérés ni par un contact avec des emplacements chauds. Le câble d'alimentation ne doit jamais être en contact avec des emplacement mouillés ni avec de l'humidité. Afin d'éviter tout dommage, le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité de ou en contact avec les parties rotatives de l'appareil, une source de chaleur ni des rebords acérés.
- Vérifiez régulièrement si le câble d'alimentation est abîmé.

Contenu de la livraison

- Bloc moteur
- Poussoir
- Plateau de chargement
- Hachoir à viande
- Vis de fixation du hachoir
- Vis transporteuse à spirale
- Couteau en croix
- Bague de serrage du hachoir
- Disques perforés: gros, moyen, fin
- Embout à Kebbe
- Bague de serrage pour Kebbe
- Entonnoir de remplissage pour saucisses
- Mode d'emploi

Produktion

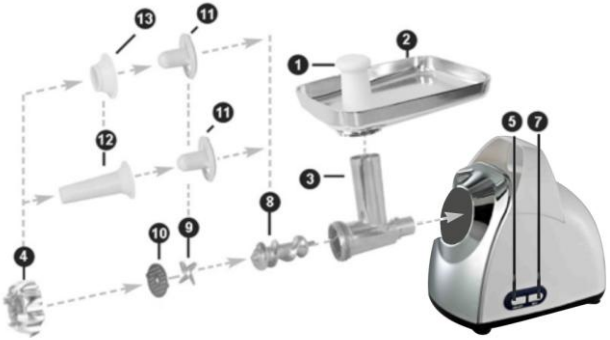
Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et tous les films protecteurs.
- Avant chaque utilisation vérifiez que l'appareil et les accessoires sont complets et en bon état.
- **RECOMMANDATION:** Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion. Pour cette raison, avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces comme décrit à la rubrique « nettoyage, entretien et rangement ».
- Lors de la première utilisation une légère odeur peut se dégager de l'appareil, celle-ci est sans danger et disparaît rapidement. Veiller cependant à bien aérer la pièce.

Montage et démontage

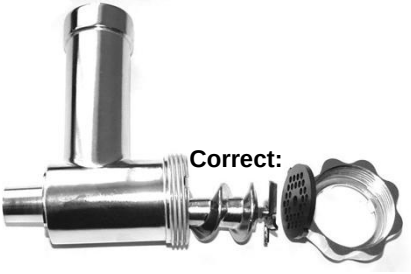
- **ATTENTION: Pour des raisons de sécurité avant de procéder au montage l'appareil ne doit pas encore être branché au secteur électrique!**
- **PRUDENCE lors du maniement du couteau en croix, les lames sont très coupantes !** Faire particulièrement attention en insérant et en retirant le couteau.

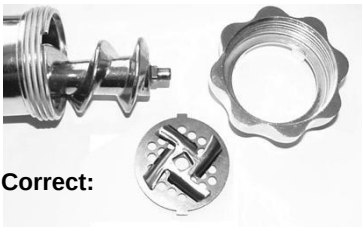
A) Assemblage du hachoir (3)

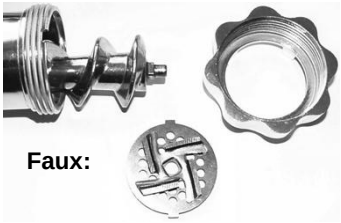


1. Tenir le manchon de remplissage du hachoir à viande (3) dirigé vers le haut (voir figure). Maintenir cette position pendant tout le déroulement du montage.
2. De votre main libre introduire la vis transporteuse à spirale (8) munie à l'avant de sa petite rondelle en plastique dans l'axe horizontal du hachoir à viande (3).
3. Installez ensuite le couteau en croix (9) à l'extrémité de la vis transporteuse à spirale (8) avec la surface lisse vers l'intérieur en direction de la vis transporteuse (8), de telle manière que le côté tranchant du couteau soit tourné vers l'extérieur, c'est à dire vers le disque perforé souhaité.

ATTENTION: L'appareil risque d'être endommagé si le couteau en croix (9) est monté à l'envers avec la surface lisse vers l'extérieur! Voire figures:







4. Introduire ensuite le disque perforé (10) choisi. Guidez les deux tenons externes du disque perforé(10) dans les fentes du bord rainuré du hachoir à viande (3).
5. Positionnez ensuite la bague de fixation du hachoir (4) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la visser fermement jusqu'au point de butée. Vérifiez par de légères secousses que le couteau en croix (9) est correctement fixé et ne peut pas remuer d'un côté à l'autre.
6. Enfilez le hachoir à viande (3) entièrement monté dans l'ouverture située sur le bloc moteur (5). Appuyez légèrement et tournez de part et d'autre afin d'enfoncer le hachoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur la tige prévue. Introduire la vis de fixation (6) destinée à fixer le hachoir à viande (3) dans le filetage prévu sur l'habitacle (voir flèche). Puis tournez latéralement la vis de fixation (6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer fermement le hachoir à viande (3). Veiller à tourner correctement pour bien visser.
7. Vérifiez si tout a bien été monté dans l'ordre et si les pièces sont bien fixées
8. A la fin seulement posez le plateau de chargement (2) sur le manchon de remplissage.

Pour le démontage retirez le poussoir (1) et le plateau de chargement (2).

1. Pour dévisser, tourner la vis de fixation(6) du hachoir à viande (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez légèrement sur le hachoir à viande (3) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Vous pouvez alors sortir le hachoir à viande (3) encore monté et le démonter pour le nettoyage.
2. Dévisser la bague de serrage du hachoir (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez le disque perforé (10).

PRUDENCE lors du maniement du couteau en croix (9), les lames sont très coupantes! Retirez le couteau en croix (9) avec un maximum de prudence. .

4. Retirez avec précaution la vis transporteuse à spirale (8) et ôtez les restes d'aliments

Proxenus

5. (si besoin est) aussi du hachoir à viande (3).

RECOMMANDATION : Nettoyer les parties démontables de l'appareil aussitôt après l'utilisation comme décrit à la rubrique « nettoyage, entretien et rangement », car ces pièces entrant en contact avec de la nourriture, les résidus de nourriture ne doivent pas s'encoller.

B) Assemblage de l'entonnoir de remplissage pour saucisses (12)

Lorsque le hachoir à viande(3) est monté comme décrit au point **A)** :

1. Dévissez la bague de serrage (4). Retirez le disque perforé (10).
2. Otez précautionneusement le couteau en croix (9).
3. Enfilez l'embout à Kebbe (11) sur la vis transporteuse à spirale (8). Guidez les deux tenons de l'embout à Kebbe (11) dans les rainures du hachoir à viande (3).
4. Installez l'entonnoir de remplissage à saucisses (12) devant l'embout à Kebbe (11).
5. Vissez fermement la bague de serrage (4). Veillez à ce que l'embout à Kebbe (11) ne glisse pas hors des rainures pendant le processus de fixation de la bague de serrage (4).Tenir l'embout à Kebbe d'une main pendant que de l'autre main vous vissez la bague de serrage (4).

Pour le démontage dévissez la bague de serrage (4) et retirez l'entonnoir de remplissage pour saucisses (12) et l'embout à Kebbe (11)

C) Assemblage de l'accessoire à KEBBE (13)

Lorsque le hachoir à viande (3) est monté comme décrit au point **A)** :

1. Dévisser la bague de serrage (4).
2. Retirez le disque perforé (10).
3. Otez précautionneusement le couteau en croix (9).
4. Enfilez l'embout à Kebbe (11) sur la vis transporteuse à spirale (8). Guidez les deux tenons de l'embout à Kebbe (11) dans les rainures du hachoir à viande (3).
5. Placer alors la bague de serrage pour Kebbe (13) devant l'embout à Kebbe (11).
6. Quand toutes les pièces ont été correctement montées, revisser d'une main ferme la bague de serrage (4). Veillez à ce que l'embout à Kebbe (11) muni de la bague de serrage pour Kebbe (13) ne glisse pas hors des rainures pendant le processus de fixation de la bague de serrage (4). Tenir l'embout à Kebbe d'une main pendant que de l'autre main vous vissez la bague de serrage (4).

Pour le démontage dévisser la vis de serrage (4) et retirer la bague de serrage du Kebbe (13) afin de faire sortir l'embout à Kebbe (11).

Proximus

ATTENTION: Ne pas utiliser l'appareil plus de 3 minutes en continu. Eteignez l'appareil pour le faire ensuite refroidir pendant environ 10-15 minutes et pour éviter toute surchauffe (voir également rubrique « caractéristiques techniques et durée d'utilisation »)**.**

Mise en service du hachoir

Afin d'éviter tout risque d'accident et de blessures

- Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas y introduire d'objets quel qu'ils soient, exception faite du poussoir fourni et des denrées alimentaires à transformer. Sinon risque très élevé d'accident!
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise secteur avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est prêt à l'emploi.

- Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours l'appareil afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Utilisez uniquement les pièces d'origine livrées avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil sans surveillance, ni les personnes présentant des handicaps physiques ou mentaux. Ces personnes ne peuvent pas évaluer les risques éventuels liés à la manipulation de tels appareils.

Recommandations

- Afin d'éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas dépasser la durée d'utilisation indiquée. Après chaque utilisation laisser suffisamment refroidir l'appareil (voir rubrique « caractéristiques techniques et durée de fonctionnement »).
- Bien respecter les pauses lors du travail de grosses quantités.
  Quand vous avez monté tous les accessoires souhaités:
- Installez l'appareil de manière à ce qu'il soit absolument stable sur une surface sèche et qu'il ne puisse en aucun cas tomber de la table (par exemple suite à des vibrations ou à un accrochage dans le cordon d'alimentation), ou tomber dans une zone d'eau. Lors du fonctionnement, des secousses sont inévitables.

- **AVERTISSEMENT: Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau – ou en cas de toute autre urgence ! En cas d'urgence débranchez immédiatement la fiche d'alimentation! Danger de mort et risque important de blessures !**

Travailler de la viande

- Oter d'abord les os et le cartilage, puis couper la viande en morceaux plus petits que le diamètre d'ouverture du manchon du hachoir.
- Ne pas utiliser des morceaux de viande trop gros ou trop durs (comme du jambon sec, etc.) sinon il y a risque de surcharger l'appareil.
- Placez un récipient collecteur sous l'ouverture de sortie.
- Placez les aliments à travailler dans le plateau de chargement.
- L'interrupteur marche/arrêt doit être placé sur la position ETEINT (position du milieu) pour être sûr que l'appareil est bien éteint.
- Branchez ensuite la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Placez l'interrupteur **ON / R** sur « **ON** »). Placez l'interrupteur MARCHE / ARRET sur la position „**I**" (appuyez vers la gauche) pour allumer l'appareil. Tenir compte du fait que l'appareil fonctionne alors en continu et qu'il faut par conséquent l'éteindre manuellement (interrupteur sur la position du milieu = ETEINT).

- **PRUDENCE en raison du risque de blessures! Toujours utiliser le poussoir pour enfoncer les denrées alimentaires dans le conduit de remplissage du hachoir à viande. Ne jamais utiliser les doigts, ni aucun ustensile comme les fourchettes, cuillers, etc.! Risque important de blessures ou d'endommagement de l'appareil.**

- **ATTENTION: N'appuyez pas trop fort sur le poussoir, un ralentissement du moteur devient alors audible. Cela risquerait de surcharger et d'endommager l'appareil.**
- **ATTENTION:** . La viande hachée s'avarie rapidement. Pour cette raison veillez à la fraîcheur des aliments et à une bonne hygiène lorsque vous travaillez la viande.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet « viande », vous pouvez alors utiliser l'appareil comme indiqué.

Les positions de l'interrutpeur ON/R :

Position ON = Marche avant (placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position O (MARCHE)
Position R = Interrupteur activé pour le sens inverse (possible seulement en position R)

Fr.Kompus

Si l'entraînement se bloque et se trouve obstrué par des denrées alimentaires, il est possible d'avoir recours à l'interrupteur à bascule (voir rubrique « solutions aux perturbations éventuelles de fonctionnement »).

POSITIONS DE L'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRET ET MARCHE ARRIERE:

Position du milieu = ETEINT
Pousser vers la gauche = Position I, marche avant (en continu, doit être éteint manuellement)
Pousser vers la droite = Position R. Marche arrière avec fonction pulse (seulement si ON/R sur position R)

Fabriquer des saucisses

- Faire tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de l'utiliser pour fabriquer des saucisses (voir rubrique « travailler de la viande »).
- Pour la farce des saucisses, ajoutez à la masse de viande hachée des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- **REMARQUE:** La farce à saucisses peut être crue ou précuite selon la recette recommandée.
- Enfilez le boyau (naturel ou synthétique, disponible dans le commerce) sur l'embout à saucisses et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.
- **CONSEIL:** Laisser auparavant tremper le boyau naturel pendant environ 3 heures dans l'eau tiède et essorez-le avant de l'enfiler sur l'embout. Le boyau naturel redevient élastique. Vous pouvez vous procurer des boyaux naturels dans le commerce en gros pour boucheries, à proximité des abattoirs ou sur commande chez votre boucher.
- La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses dans le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinal. Continuez ainsi jusqu'à ce que l'autre bout du boyau soit presque atteint. Eteignez alors l'appareil, retirez le bout du boyau de la farce et nouez-le.
- **CONSEIL:** La saucisse se dilate lors de la cuisson et de la congélation. Ne la remplissez donc pas trop, sinon la saucisse pourrait éclater.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet « fabrication des saucisses », vous pouvez alors utiliser l'appareil comme indiqué.

Travailler avec l'accessoire à Kebbe

L'accessoire complet à Kebbe comprend l'embout à Kebbe et sa bague de serrage. Vous pouvez ainsi former des petits rouleaux à partir de pâte, viande ou légumes introduits dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

- **CONSEIL:** Faire tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de l'utiliser avec l'accessoire à Kebbe (voir rubrique « travailler la viande »).
- La réalisation des rouleaux requiert un peu de pratique. La consistance du mélange ne doit pas être trop sèche, ni trop fluide. La teneur en liquide des ingrédients à travailler peut être très variable. Il n'est doc pas possible d'indiquer des données précises. Un peu d'expérience est nécessaire pour calculer les justes proportions du mélange. Vous pouvez vous baser sur les recettes usuelles du commerce.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet « accessoire à Kebbe », vous pouvez alors utiliser l'appareil comme indiqué.

Profilmus

- **ATTENTION! Toujours éteindre, puis débrancher l'appareil après chaque utilisation, L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation, vu qu'il est en contact avec de la nourriture.**

Solutions aux perturbations de fonctionnement éventuelles

Si l'entrainement est bloqué par des denrées alimentaires qui l'obstruent:

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position ETEINT (position du milieu) afin d'arrêter le hachoir à viande.
- Placer alors l'interrupteur ON/ R sur la position „R" (marche arrière) et poussez l'interrupteur marche/arrêt vers la gauche pour activer la marche arrière. L'entrainement tourne maintenant en sens inverse. De cette manière vous pouvez transporter les aliments un peu en sens inverse afin de débloquer l'entraînement.
- Dès que l'entraînement est débloqué, lâchez l'interrupteur à bascule pour cesser la marche arrière (« Reverse »).
- Pour faire redémarrer l'appareil, placez l'interrupteur ON/R sur la position « ON ». et poussez l'interrupteur marche/arrêt vers la gauche sur la position I. (Marche avant en continu).
- Si vous n'arrivez pas à débloquer l'entraînement, nettoyer l'appareil comme décrit á la rubrique « nettoyage, entretien et rangement ».

En cas de surchauffe de l'appareil:

- La durée d'utilisation est de **3 minutes** (voir également rubrique « caractéristiques techniques et durée d'utilisation »). Si cette durée n'est pas respectée, l'appareil risque d'être en surchauffe, ce qui peut endommager le moteur. Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 10-15 minutes avant de continuer à l'utiliser.

Si le cordon d'alimentation est endommagé ou que des signes de détérioration sont reconnaissables au niveau des pièces de l'appareil:

- Eteignez immédiatement l'appareil, en plaçant l'interrupteur sur la position « ETEINT »! S'il n'est pas possible d'éteindre l'appareil sans prendre de risques, débranchez le cordon d'alimentation.
- Laisser toujours d'abord intervenir le service après-vente (voir rubrique « consignes de sécurité » et «conditions de garantie » avant de réutiliser l'appareil.

Prodomus

Nettoyage, entretien et rangement

ATTENTION! Risque d'électrocution! Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et avant chaque démontage. Vous évitez ainsi des risques d'accident par une mise en marche inattendue et une décharge électrique. Le bloc moteur, le cordon et la fiche d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau!

RECOMMANDATION: Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion. Pour cette raison, avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau claire et faites les sécher soigneusement.

Nettoyage du bloc moteur

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Bien faire sécher l'appareil avant de le réutiliser.

AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ni autres liquides!

Danger de mort par électrocution si de l'humidité ayant pénétré dans l'appareil atteint les conducteurs électriques.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage, à récurer ou détersif sur les surfaces délicates. Cela risquerait d'endommager l'appareil et de laisser des dépôts sur les aliments.

Nettoyage des accessoires

PRUDENCE: Risque de blessures! Les lames du couteau en croix sont très coupantes!

- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec des denrées alimentaires uniquement à la main. Les pièces accessoires ne sont pas adaptées pour un lavage en lave-vaisselle. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle adéquat pour le lavage des produits entrant en contact avec des aliments.
- Si des restes de nourriture ou de la viande se sont encollés, faire tremper les pièces dans l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ainsi ils se décolleront ensuite facilement d'eux-mêmes.
- Ne mettre aucune des pièces au lave-vaisselle, elles ne sont pas conçues pour cela.
- Bien faire sécher toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.

Entretien et rangement

- Après le séchage frottez les pièces métalliques ave un film très fin d'huile alimentaire particulièrement si vous ne réutilisez pas tout de suite l'appareil. Vous obtenez ainsi une bonne protection contre la corrosion.
- Entreposez l'appareil dans un lieu sec à l'abri de la poussière. Rangez-le de telle manière qu'il soit inaccessible aux enfants et aux personnes.handicapées sur le plan moteur ou mental, Ces personnes manquent de connaisances suffisantes quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques et/ou produisant de la chaleur ainsi que pour la manipulation de pièces mobiles, rotatives et pointues.

Caractéristiques techniques et durée d'utilisation

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (1200 W max. «Lockpower»); Classe de protection II
Cet appareil a été contrôlé selon les normes de qualité et de sécurité GS, il correspond à la réglementation des directives CE.

Durée de fonctionnement: Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner en continu. La durée indiquée sur la plaque signalétique pour un fonctionnement **de 3 minutes** ne doit pas être dépassée. Respecter un temps de pause d'au moins 10-15 minutes pour faire refroidir l'appareil.

Recyclage

Jeter et recycler les emballages selon leur catégorie et conformément aux prescriptions pratiquées dans votre commune : papiers et cartons à la collection de vieux papiers, plastiques à la collection de plastiques. L'appareil en fin de vie ne doit pas être jeté dans une poubelle domestique. Le symbole de « poubelle barrée d'une croix » situé soit sur le produit, sur l'emballage ou dans le mode d'emploi indique qu'il faut apporter l'appareil en fin de vie à la décharge d'appareils électriques et électroniques de votre commune. Les composants de l'appareil sont recyclables selon leur marquage. La réutilisation de certains composants et le recyclage des vieux appareils permettent de contribuer à la protection et qualité de notre environnement. Demandez aux agents de votre commune de vous guider dans le choix de la bonne décharge et assurez ainsi un recyclage environnemental.

Proidomus

Conditions de garantie

Nous offrons une garantie de 24 mois sur les appareils distribués par nos soins. La garantie commence le jour de la date d'achat (bon de caisse). En cas de mauvais fonctionnement, vous pouvez retourner l'appareil avec son emballage original au service après vente de votre commerçant ou revendeur en fournissant le justificatif d'achat original (bon de caisse) et en expliquant les critères de mauvais fonctionnement afin de faire réparer l'appareil gratuitement ou d'obtenir éventuellement un appareil de rechange.

Pendant cette période de garantie, nous traitons les dysfonctionnements de l'appareil relatifs à des défauts de matériaux ou de fabrication en nous réservant exclusivement le choix de réparer ou d'échanger l'appareil selon le cas. Ce service ne rallonge pas la durée de garantie et ne donne droit à aucune nouvelle garantie supplémentaire.

Une description précise de la réclamation accélère le processus de réparation.
Nous vous prions de bien vouloir noter que tous droits de complaisance sont exclus :

- après l'expiration de la durée de la vie normale de l'appareil en particulier pour les piles, les accumulateurs, les lampes etc.
- pour les accessoires de consommation, pièces d'usure telles que les roues d'entraînement, les charbons de moteur, les brosses à dents, la garniture de meulage, les fouets à pétrir, les fouets batteur, les accessoires de mixeur plongeur, les lames rondes etc.
- pour les pièces facilement cassables, comme par ex. le verre, la porcelaine ou le plastique
- pour les dommages de transport et en cas d'utilisation erronée
- en cas de manque d'entretien, de nettoyage et de maintenance ainsi qu'en cas de non respect des consignes d'utilisation ou de montage
- en cas d'effets chimiques et/ou électrochimiques
- en cas d'utilisation de l'appareil sur un mauvais secteur électrique soit par rapport au voltage, soit par rapport au type de courant ainsi qu'en cas de branchement de l'appareil sur une source d'électricité non appropriée
- en cas de conditions ambiantes anormales et de conditions d'exploitation non conformes au mode d'emploi
- en cas de réparations ou d'interventions effectuées sur l'appareil par des personnes non agréées par nos services
- si nos appareils comportent des pièces de rechange, des pièces complémentaires ou des accessoires n'étant pas les pièces d'origine
- en cas d'endommagement provoqué par un contact avec des matériaux inappropriés

Sous réserve de modifications techniques

Version 05/2013

Proclima

Inhoud

Omschrijving van de onderdelen..... 2
Veiligheidsbepalingen..... 36
Leveromvang..... 38
Voor het eerste gebruik..... 38
Montage en demontage..... 39
Werken met de vleesvermaler..... 41
Oplossen van problemen..... 44
Reiniging, onderhoud en opslag..... 44
Technische gegevens en bedrijfstijd..... 45
Afval en milieu..... 45
Garantiebepalingen..... 46

Veiligheidsbepalingen

Voordat u uw apparaat gaat gebruiken, dient u zich a.u.b. zorgvuldig vertrouwd te maken met deze gebruiksaanwijzing. Deze gebruiksaanwijzing moet beslist bewaard worden om later te kunnen naslaan. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, overhandig dan a.u.b. ook de gebruiksaanwijzing.

Gebruik volgens de juiste bestemming: dit apparaat is alleen bedoeld voor de verwerking van levensmiddelen in kleine hoeveelheden zoals te doen gebruikelijk in particuliere huishoudens, bijvoorbeeld voor het doordraaien van vers vlees en het maken van worst in een natuurlijke darm of kunstmatige darm. Het apparaat is niet geschikt voor de verwerking van bevroren levensmiddelen of ander hard voedsel, zoals bijvoorbeeld botten of noten.
Het apparaat is niet bedoeld voor commerciële of industriële doeleinden.
Het apparaat is alleen bedoeld voor het eigen, huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het toestel alleen binnenshuis: het apparaat is niet geschikt voor het gebruik in de open lucht.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Om gevaren en risico's te vermijden die kunnen optreden in de omgang met elektrische apparaten a.u.b. de veiligheidsinstructies naleven. Voor schade en ongelukken als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing zijn wij niet aansprakelijk.

WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan die, die hier zijn omschreven. Verkeerd en oneigenlijk gebruik kunnen gevaarlijk zijn en ongelukken tot gevolg hebben.

- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat, zodat het apparaat niet oververhit en beschadigd raakt.
- Gebruik het apparaat nooit in combinatie met een externe timer, een schakelklok en/of een apart systeem met afstandsbediening. Het apparaat is niet daarvoor niet geschikt: en dit zou brand kunnen veroorzaken.
- Plaats het snoer zodanig, dat niemand aan het snoer kan trekken en niemand over het snoer zou kunnen struikelen. Gebruik, indien nodig, een reglementair verlengsnoer waarvan de technische gegevens overeenkomen met die van het apparaat.

Proxxon

- Als extra protectie tegen de gevaren van elektrische stroom wordt het inbouwen van een aardlekschakelaar (RCD) met een verschilstroom van niet meer dan 30 mA in het huishoudelijk stroomcircuit geadviseerd. Vraag uw elektra-installateur om advies.

- **Het apparaat niet gebruiken als:**
  - het snoer beschadigd is
  - het apparaat beschadigd is of niet compleet
  - het apparaat gevallen is en evident beschadigd is of functioneel gestoord blijkt

  In voorkomende gevallen moet het apparaat door een vakman (*) nagezien en gerepareerd worden om ieder risico uit te sluiten. Schroef het apparaat nooit zelf open om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
  Een beschadigd netsnoer mag alleen door een vakman (*) vervangen worden om mogelijke gevaren te vermijden.
  Voor alle reparaties wendt u zich tot een vakman (*).

  (*) Vakman: erkende klantenservice van de dealer of van de importeur, bevoegd voor het uitvoeren van dergelijke reparaties. Voor alle reparaties wendt u zich a.u.b. tot deze klantenservice.

- **Voorzichtig! Een elektrisch apparaat is geen speelgoed voor kinderen.** Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen over het gebruik van het apparaat.
- Geef kinderen voorlichting over de gevaren die in het kader van het gebruik van elektrische apparatuur kunnen optreden:
  - Gevaar door verhitte, scherpe of beweeglijke onderdelen van het apparaat.
  - Gevaar door elektrische stroom
- Kies de locatie van uw apparaat zodanig, dat kinderen en bovengenoemde personen geen toegang tot het apparaat hebben. Ook moet het netsnoer voor kinderen buiten bereik zijn, omdat zij het apparaat er mogelijk aan omlaag kunnen trekken.
- Voor de veiligheid geen delen van de verpakking (plastic zakken, karton, piepschuim, etc.) binnen bereik van kleine kinderen laten liggen. Zij mogen niet spelen met de kunststofzak, er bestaat gevaar van verstikking!

- **Voorzichtig! Gevaar van een elektrische schok! De behuizing, het snoer en de stekker mogen in geen geval in aanraking komen met water of met andere vloeistoffen.**
  - Dompel de behuizing en het snoer nooit onder in water of in andere vloeistoffen, niet om te reinigen, noch voor andere doeleinden!
  - Gebruik het apparaat niet in de buurt van een wastafel of een gootsteen, zodat het niet in het water kan vallen. Mocht het in het water vallen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt!
  - Raak het apparaat niet aan met vochtige handen!
  - Plaats het apparaat niet op een vochtige ondergrond!
  - Haal de stekker altijd met droge handen uit het stopcontact.

- **LET OP! Vermijd persoonlijk letsel en ongelukken: grijp nooit met de hand in de vleesvermaler, plaats nooit voorwerpen in de vleesvermaler (met uitzondering van de meegeleverde aandrukker), zolang het apparaat aangesloten is op het electriciteitsnet. Onder geen enkele voorwaarde mogen de roterende onderdelen van het apparaat worden aangeraakt tijdens het gebruik!**

- **LET OP tijdens het gebruik van het kruisvormig mes – het is zeer scherp!** Pas in het bijzonder op tijdens het plaatsen, verwijderen en reinigen van het kruisvormige mes.

Preliminary

- Ga met het kruisvormige mes en de geperforeerde schijven heel voorzichtig te werk, aangezien deze hulpstukken zeer scherpe kanten hebben.
- Gebruik altijd alleen de meegeleverde aandrukker, om levensmiddelen in de vulopening van de vleesvermaler te deponeren. Gebruik nooit vingers, vorken, lepels of andere voorwerpen. Dit, om het gevaar van ongelukken en letsel te vermijden.
- Gebruik alleen de originele hulpstukken van het apparaat.
- Schakel het apparaat uit indien u accessoires of hulpstukken verwisselt.
- Verwerk nooit bevroren voedsel en harde levensmiddelen (zoals bijvoorbeeld harde kaasstukken en oud brood en de oneetbare delen van levensmiddelen zoals visgraten, botten, kraakbeen, stengels, pitten, noten etc.).
- Plaats en/of gebruik het apparaat niet op hete oppervlaktes en/of in de buurt van open vuur.
- Het apparaat mag nooit leeg in werking worden gesteld.
- Berg het apparaat op een droge en voor kinderen ontoegankelijke plaats op.

- **LET OP! Na elk gebruik** en voor het schoonmaken moet de AAN/UIT - schakelaar in de positie UIT worden geplaatst. De stekker moet **uit het stopcontact worden gehaald!**

- **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact,**
  - na ieder gebruik
  - indien storingen tijdens het gebruik optreden
  - als u het apparaat niet gebruikt
  - voordat u het apparaat schoonmaakt
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd de stekker zelf en nooit het netsnoer vastpakken. Het snoer mag nooit in de buurt van of in aanraking met een warmtebron of scherpe voorwerpen of kanten komen. Plaats het snoer zodanig, dat het niet kan worden ingeklemd.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer. Knik het snoer niet en wikkel het snoer niet om het apparaat. Controleer regelmatig of het snoer in orde en onbeschadigd is.

Leveromfang

- Motorblok
- Aandrukker
- Vulschaal
- Vleesvermaler
- Bevestigingsschroef voor vleesvermaler
- Schroeftransporteur
- Kruisvormig mes
- Borgschroef voor hulpstukken
- 3 geperforeerde schijven (grof, middel, fijn)
- kebbeschijf
- Kebbehulpstuk
- Hulpstuk voor het maken van worst
- Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal inclusief verpakkingsfolie.
- Controleer voor elk gebruik of het apparaat en de accessoires compleet en in goede toestand zijn.
- **Aanwijzing:** alle hulpstukken zijn bij de uitlevering voorzien van een dun laagje olie om ze te beschermen tegen corrosie. Reinig daarom voor het eerste gebruik alle onderdelen

Prodomus

zorgvuldig, zoals omschreven bij „Reiniging, onderhoud en opslag“.

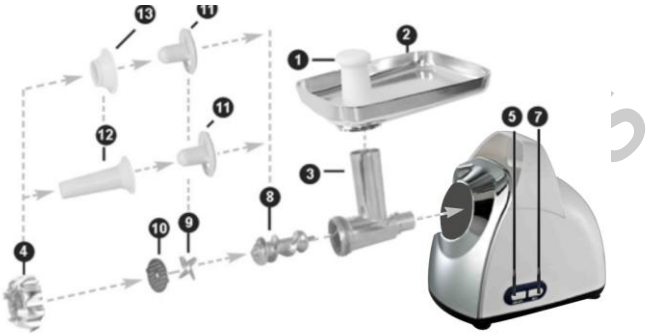
- Bij het eerste gebruik kunnen er eventueel „fabricageluchtjes“ ontstaan aangezien restanten van het productieproces verhit raken. De geur die hierbij optreedt, is onschadelijk en verdwijnt na herhaald gebruik. Let hierbij op goede ventilatie van de ruimte.

Montage en demontage

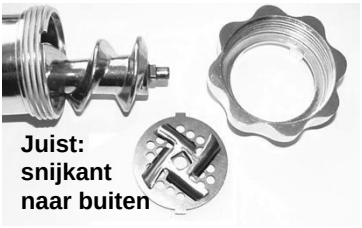
LET OP: De stekker van het apparaat mag voor de montage om veiligheidsredenen niet in het stopcontact worden gestoken!

LET OP tijdens het gebruik van het kruisvormig mes – het is zeer scherp! Pas in het bijzonder op tijdens het plaatsen, verwijderen en reinigen van het kruisvormige mes.

Vleesvermaler (3) monteren



- Hou de vleesvermaler (3) met de vulopening naar boven (zie afbeelding) tijdens de gehele montage met de ene hand.
- Schuif met de andere hand de schroeftransporteur (8) met de kant met de plastic ring, in de metalen behuizing (3) van de schroeftransporteur.
- Plaats het kruisvormige mes (9) op het eind van de schroeftransporteur (8) met de snijkant naar buiten. **LET OP: de machine wordt beschadigd indien het kruisvormige mes (9) met de snijkant naar binnen op het einde van de schroeftransporteur zou worden geplaatst! Zie de afbeeldingen:**



- Plaats de uitgekozen geperforeerde schijf (10) passend. Let bij het plaatsen op de groeven van de schroef van de vleesvermaler (3). Plaats de beide uitstekende gedeeltes van de geperforeerde schijf (10) precies.
- Plaats de borgschroef (4) en schroef de borgschroef met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. Controleer door middel van voorzichtig bewegen dat het kruisvormige mes (9) stevig vast zit en niet kan bewegen.
- Plaats de gemonteerde vleesvermaler (3) met lichte druk in de opening van het motorblok. Draai de vleesvermaler tegelijkertijd en beetje heen en weer, tot u merkt dat de vleesvermaler is vergrendeld. Steek de bevestigingsschroef (6) voor de vleesvermaler (3) in de schroef (zie de pijl). Draai dan de zich an de zijkant bevindende bevestigingsschroef (6) voor de vleesvermaler (3) met de wijzers van de klok mee vast. Let op dat u niet blijft haken.
- Controleer of u alles in de juiste volgorde heeft gemonteerd en of alles **stevig is gemonteerd**.
- Plaats vervolgens de vulschaal (2) boven op de invulopening.
- Om de **vleesvermaler te demonteren** verwijdert u de aandrukker (1) en de vulschaal (2). Draai dan de zich aan de zijkant bevindende bevestigingsschroef (6) van de vleesvermaler (3) tegen de wijzers van de klok in. Druk de vleesvermaler (3) licht aan en draai de vleesvermaler tegen de wijzers van de klok in. Nu kunt u de gemonteerde vleesvermaler (3) verwijderen en demonteren om te reinigen.
- Draai de borgschroef (4) tegen de wijzers van de klok in om de borgschroef te kunnen verwijderen.
- Verwijder de geperforeerde schijf (10).
- Verwijder het kruisvormige mes (9). **LET OP: het kruisvormige mes (9) is zeer scherp!** Verwijder voorzichtig de schroeftransporteur (8) en verwijder eventuele resten van levensmiddelen uit de vleesvermaler (3).
- **Opmerking:** Reinig de afneembare onderdelen onmiddellijk na het gebruik zoals omschreven bij „Reiniging, onderhoud en opslag“, aangezien deze onderdelen met levensmidelen in kontakt komen en om te voorkomen dat levensmiddelen opdrogen.

E) Montage van het hulpstuk voor het maken van worst (12)

Indien de vleesvermaler (3) gemonteerd is, zoals bij **A)** omschreven:

- Schroef de borgschroef (4) af. Verwijder de geperforeerde schijf (10).
- Verwijder voorzichtig het kruisvormige mes (9).
  Plaats dan de kebbeschijf (11) passend op de schroeftransporteur (8). Let bij het plaatsen op de groeven van de schroef van de vleesvermaler (3). Plaats de beide uitstekende gedeeltes van de geperforeerde schijf (10) precies.
- Plaats het hulpstuk voor het maken van worst (12) voor de kebbeschijf (11).
- Schroef de borgschroef (4) stevig aan. Let er op, dat de kebbeschijf (11) met het opzetstuk tijdens het aandraaien van de borgschroef (4) niet uit de groeven glijdt. Hou deze met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand de borgschroef (4) aandraait.
- Om te **demonteren** schroeft u de borgschroef (4) af en verwijdert u het hulpstuk voor het maken van worst (12) en de kebbeschijf (11).

Promomus

F) Montage van het Kebbehulpstuk (13)

Indien de vleesvermaler (3) gemonteerd is, zoals bij **A)** omschreven:

- Schroef de borgschroef (4) af.
- Verwijder de geperforeerde schijf (10).
- Verwijder voorzichtig het kruisvormige mes (9). **LET OP: het kruisvormige mes (9) is zeer scherp!**
  Plaats vervolgens de kebbeschijf (11) passend op de schroeftransporteur (8). Plaats dan de kebbeschijf (11) passend op de schroeftransporteur (8). Let bij het plaatsen op de groeven van de schroef van de vleesvermaler (3). Plaats de beide uitstekende gedeeltes van de kebbeschijf (10) precies.
- Plaats dan het kebbehulpstuk (13) voor de kebbeschijf (11).
- Indien alles juist geplaatst is: schroef de borgschroef (4) stevig aan. Let er op, dat de kebbeschijf (11) met het kebbehulpstuk (13) tijdens het aandraaien van de borgschroef (4) niet uit de groeven glijden. Hou deze met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand de borgschroef (4) aandraait.
- Om te **demonteren** schroeft u de borgschroef (4) af en verwijdert u het kebbehulpstuk (13) en de kebbeschijf (11).

LET OP: Gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten aan één stuk. Laat het apparaat vervolgens ca. 10-15 minuten afkoelen, om oververhitting te vermijden (zie ook „Technische gegevens en werkingsduur")**.**

Werken met de vleesvermaler

Om ongelukken en letsel te vermijden

- Grijp nooit in de openingen van het apparaat en plaats nooit voorwerpen in de openingen van het apparaat - met uitzondering van de meegeleverde aandrukker en de levensmiddelen die moeten worden vermalen. Anders bestaat een acuut gevaar voor verwondingen en zelfs levensgevaar!
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken plaatst of verwijdert.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik.
- Haal na het gebruik en bij onderbrekingen principieel altijd de stekker uit het stopcontact. Dit, om een abusievelijk in werking stellen te voorkomen.
- Gebruik alleen de originele hulpstukken die bij het apparaat horen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis. Deze personen kunnen mogelijke gevaren niet altijd juist inschatten.

Opmerkingen

- Om oververhitting van het apparaat te vermijden mag het apparaat niet langer in werking zijn dan de vermelde werkingsduur. Laat het apparaat na elk gebruik voldoende afkoelen (zie „Technische gegevens en werkingsduur").
- Las meerdere pauzes in indien u grotere hoeveelheden vlees moet vermalen.

Indien u de gewenste opzetstukken heeft gemonteerd:

- Plaats het apparaat zodanig, dat het absoluut stabiel staat op een droge, vlakke ondergrond en in geen enkel geval (bijvoorbeeld door vibraties of door middel van het blijven hangen in het snoer) van werkplek kan vallen en/of in (de buurt van) open water

Proomus

kan geraken. Trillingen zijn bij een in werking zijnd apparaat onvermijdelijk. **Controleer regelmatig of de borgschroef (4) nog stevig vastgeschroefd is.**

WAARSCHUWING: Probeer een apparaat dat op het electriciteitsnet is aangesloten en omvalt nooit op te vangen tijdens de val! Het maakt daarbij niet uit, of het apparaat in werking is tijdens de val of niet. Hetzelfde geldt, indien het apparaat in (de buurt van) water valt! Haal in dit geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat een acuut gevaar voor verwondingen en zelfs levensgevaar!

Vlees verwerken

LET OP gevaar voor ongelukken! Gebruik altijd alleen de meegeleverde aandrukker, om levensmiddelen in de vulopening van de vleesvermaler te deponeren. Gebruik nooit vingers, vorken, lepels of andere voorwerpen. Dit, om het gevaar van ongelukken en letsel te vermijden. Ook zou het apparaat kunnen worden beschadigd.

LET OP: Druk de aandrukker nooit te stevig naar beneden. U drukt te stevig, indien u hoort dat de motor duidelijk langzamer wordt. Een te stevig drukken kan het apparaat overbelasten en daardoor beschadigen.

- **Opmerking:** gehakt en gemalen vlees is zeer gevoelig voor bacteriën. Hecht daarom grote waarde aan het verwerken van vers vlees en aan zeer goede hygiëne.
- Bij het verwerken van lever en andere levensmiddelen die een hoog aandeel aan vochtigheid bezitten (water of bloed), kan het gebeuren, dat vloeistof achterblijft aan de rand van de borgschroef en in de onder de opening van de vleesvermaler geplaatste schaal druppelt. Dit is niet van invloed op op het uiteindelijke resultaat van het gemalen vlees. De vloeistof kan makkelijk worden afgewassen (zie „Reiniging, onderhoud en opslag“)
- Indien u alle opmerkingen met betrekking tot het verwerken van vlees in deze gebruiksaanwijzing ter kennis heeft genomen kunt u het apparaat in gebruik nemen zoals omschreven.
- Verwijder botten en kraakbeen en snijd het vlees in stukken, die iets kleiner zijn dan de vulopening van het apparaat.
- Verwerk niet te grote en/of harde vleesstukken (bijvoorbeeld gedroogde rauwe ham en dergelijke) met het apparaat om overbelasting te voorkomen.
- Plaats een schaal onder de opening van de vleesvermaler.
- Leg het levensmiddel dat gemalen moet worden in de vulschaal.
- Positioneer de AAN/UIT - schakelaar op de positie UIT(middelste stand) om er zeker van te zijn, dat het apparaat uitgeschakeld is.
- Plaats de stekker in het stopcontact.
- Positioneer de ON/R-schakelaar op „ON“. Positioneer de AAN/UITschakelaar op positie „I“ (naar links drukken) om het apparaat in te schakelen. Let er op, dat het apparaat dan ononderbroken werkt en handmatig moet worden uitgeschakeld (schakelaar op de middelste stand = UIT).

Posities ON/OFF & REV schakelaar (vooruit/achteruit):

Positie ON = vooruitgang (alleen indien AAN/UIT - schakelaar in positie „O“ (AAN))
Positie REV = activeert de intervalschakelaar voor de achteruitgang (alleen bij Schakelaarpositie R“ van toepassing)

De intervalschakelaar voor de achteruitgang is nodig indien het transport wordt geblokkeerd door de te vermalen levensmiddelen (zie „Oplossen van problemen“).

Reproductie

Posities AAN/UIT- en intervalschakelaar:

Middelste positie = UIT
Naar links drukken = positie „I“, vooruitgang (Let er op, dat het apparaat dan ononderbroken werkt, moet handmatig worden uitgeschakeld)
Naar rechts drukken = positie „R“, achteruit in intervalfunctie (alleen indien ON/R schakelaar in positie “R“)

Worst maken

- Draai het vlees eerst twee maal met de gewenste geperforeerde schijf door de vleesvermaler (zoals omschreven bij "Vlees verwerken") voordat u er worst mee maakt.
- Voor de worstvulling kunt u volgens uw „eigen recept“ gesnipperde uitjes, kruiden en andere ingrediënten aan de vleesmassa toevoegen. Kneed de massa goed door. Laat de massa voor het maken van worst ca. 30 minuten in de koelkast rusten.
- **Opmerking:** worstvulling kan rauw of gekookt worden verwerkt. Gebruik de gebruikelijke worstrecepten.
- Stulp de worstdarm (natuurlijke of kunstmatige darmen, verkrijgbaar in de vakwinkel) over het hulpstuk voor het maken van worst. Leg een knoop in het andere einde van de worstdarm. Reken voor ca. 1 kg vulmassa met ca. 1,60 mtr worstdarm.
- **Tip:** leg de natuurdarm voor het worst maken ca. 3 uur in lauwwarm water en wring der darm voor het worst maken uit. Natuurdarm wordt dan weer elastisch. Natuurdarm is op bestelling verkrijgbaar in de slagerij en in de buurt van slachterijen.
- De worstvulling wordt door het hulpstuk voor het maken van worst in de darm geperst. Schakel het apparaat uit indien de gewenste lengte van de worst is bereikt. Druk de worst aan het einde samen en draai de worst een paar maal rond zijn lengte-as. Haal het einde van de worst van het opzetstuk en maak een knoop.
- **Tip:** het **w**orstomhulsel rekt tijdens het koken en invriezen uit. Maak de darm dus niet overvol om het openbarsten van de worst te voorkomen.
- Indien u alle opmerkingen met betrekking tot het maken van worst ter kennis heeft genomen kunt u het apparaat gebruiken zoals beschreven.

Werken met het Kebbehulpstuk

- Met het kebbehulpstuk kunt u uitgeholde rolletjes van deeg, vlees of groente vormen en naar wens vullen.
- **Tip:** draai het vlees eerst twee maal met de gewenste geperforeerde schijf door de vleesvermaler (zoals omschreven bij "Vlees verwerken") voordat u het gebruikt met het kebbehulpstuk.
- Het maken van de uitgeholde rolletjes vergt oefening. De consistentie van het mengsel mag niet te droog maar ook niet te vloeibaar zijn. Het gehalte aan vloeistof van de te verwerken levensmiddelen is verschillend. Daarom is het onmogelijk hier richtinggevende gegevens te verstrekken. De juiste verhouding voor het Laat u inspireren en adviseren door de gebruikelijke recepten.
- Indien u alle opmerkingen met betrekking tot het thema „kebbehulpstuk“ ter kennis heeft genomen, kunt u het apparaat gebruiken zoals beschreven.

LET OP! Schakel het apparaat in principe na elk gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact. Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon, aangezien het apparaat in aanraking komt met levensmiddelen.

Proefmodel

Oplossen van problemen

Indien het transport van vlees wordt geblokkeerd door de te vermalen levensmiddelen:

- Druk de AAN/UIT - schakelaar in de positie UIT (middelste positie) om de vleesvermaler te stoppen.
- Druk vervolgens de ON/R Schakelaar in positie „R“ (achteruit) en druk dan de AAN/UIT- en intervalschakelaar (Reverse Switch) naar rechts in positie „R“. Nu wordt achteruit gestransporteerd. Op die manier kunt u vastzittende levensmiddelen naar achteren transporteren, waardoor de blokkade wordt opgeheven en het transport vooruit probleemloos kan worden voortgezet.
- Is de blokkade opgeheven, kunt u de intervalschakelaar voor de achteruitgang („Reverse Switch“) weer los laten.
- Druk de ON/R schakelaar in de positie „ON“ en de AAN/UIT - schakelaar naar links in de positie „I“ om de vleesmaler opnieuw te starten (Ononderbroken werking vooruit).
- Indien de blokkade op deze manier niet kan worden opgeheven, moet u het apparaat schoonmaken zoals bij „Reiniging, onderhoud en opslag“ beschreven.

Indien het apparaat oververhit is:

Het apparaat mag nooit langer dan **3 minuten** ononderbroken in werking zijn (zie ook bij „Technische gegevens en werkingsduur“). Indien het apparaat langer in werking is, kan het apparaat oververhit raken, en de motor kan daardoor beschadigd worden. Schakel het apparaat uit en laat het ca. 10-15 minuten afkoelen, alvorens u het apparaat weer in gebruik neemt.

Indien het snoer en/of anderdelen van het apparaat zijn beschadigd:

- Schakel het apparaat onmiddellijk uit door middel van het in de positie „UIT“ plaatsen van de AAN/UIT - schakelaar! Is dat niet zonder risico mogelijk, haal dan de stekker direct uit het stopcontact.
- Laat de beschadigingen altijd door een vakman en/of bij de klantenservice (zie „Veiligheidsbepalingen“ en „Garantiebepalingen“) repareren alvorens u het apparaat weer in gebruik neemt.

Proforma

Reinigung, onderhoud en opslag

LET OP! Gevaar voor een elektrische schok! Voor elke reinigingsbeurt en voor elke demontage van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Het risico van ongelukken en letsel wordt daardoor aanzienlijk kleiner. Dit verhindert namelijk het ongewilde, per ongeluk in werking treden van het apparaat en het risico van een elektrische schok. Het motorblok, het snoer en de stekker mogen nooit in aanraking komen met water.

OPMERKING: alle hulpstukken zijn bij de uitlevering voorzien van een dun laagje olie om ze te beschermen tegen corrosie. Reinig daarom voor het eerste gebruik alle onderdelen zorgvuldig in warm water met en paar druppels afwasmiddel. Vervolgens afspoelen met helder water en zorgvuldig afdrogen voor gebruik.

Motorblok reinigen

- Reinig, indien nodig, de behuizing en het snoer met een vochige doek. Droog het apparaat goed af voordat u het weer in gebruik neemt.

WAARSCHUWING: het motorblok mag nooit onder water of andere vloeistoffen worden gedompeld! Indien in het apparaat gedrongen vochtigheid in aanraking komt met de elektrische geleiders bestaat levensgevaar ten gevolge van een elektrische schok! Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en geen schuurmiddelen of oplosmiddelen op kwetsbare oppervlaktes. Zulke reinigingsmiddelen zouden het apparaat kunnen beschadigen en resten van reinigingsmidelen zouden in de te vermalen levensmiddelen kunnen geraken!

Accessoires schoonmaken

LET OP: gevaar voor ongelukken en letsel! Het kruisvormige mes is zeer scherp!
Reinig alle accessoires en onderdelen die in aanraking komen met levensmiddelen alléén met de hand. Ze zijn niet geschikt voor de afwasmachine. Reinig ze met met heet water en met een gebruikelijk huishoudelijk afwasmiddel dat voor levensmiddelen geschikt is.

- Indien vleesresten of resten van levensmiddelen zijn opgedroogd, kunt u de onderdelen enige tijd in heet water met een paar druppels van een gebruikelijk huishoudelijk afwasmiddel in laten weken. Daarna kunnen de opgedroogde resten probleemloos worden verwijderd.
- Geben Sie keine Teile in die Spülmaschine, sie sind dafür nicht geeignet.
- Droog alle onderdelen goed af, voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

Onderhoud en opslag

- Om de metalen hulpstukken te beschermen tegen corrosie wrijft u ze na het afdrogen met een beetje plantaardige olie in, indien u het apparaat niet onmiddellijk weer in gebruik neemt.
  Bewaar het apparaat op een droge, tegen stof beschermde plaats. Bewaar het apparaat zodanig, dat het voor personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis onbereikbaar is. Deze personen kunnen mogelijke gevaren in de omgang met elektrische apparaten en/of apparaten die hitte kunnen veroorzaken en/of beweeglijke, scherpe en/of roterende onderdelen bezitten niet altijd juist inschatten.

Technische gegevens en werkingsduur

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (Lockpower 1200 W max.); Beveiligingklasse II
„Lockpower“ is de maximaal mogelijke opname uit het electriciteitsnet op het moment van het in werking stellen van het apparaat. Tijdens het gebruik is de opname 350 - 450 Watt.
Dit apparaat is GS gecontroleerd en komt overeen met de huidige CE-richtlijnen.

Werkingsduur: Dit apparaat is niet geschikt voor ononderbroken werking. Het apparaat mag nooit langer dan **3 minuten** ononderbroken in werking zijn, zoals op het typeschildje vermeld. Deze tijd mag niet worden overschreden! Indien het apparaat langer in werking is, kan het oververhit raken en de motor kan daardoor beschadigen. Las tussendoor pauzes in van ca. 10-15 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen, alvorens u het weer in gebruik neemt.

Afval en milieu

Verwijder de verpakking gescheiden en volgens de lokale voorschriften voor afvalverwijdering. Geef karton en papier af bij oud papier en folies aan de betreffende recycling. Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het gebruikelijke huisvuil worden verwijderd, maar dient op een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur afgegeven te worden. Het symbool (vuilnisbak met kruis) op het product, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking wijst hierop. Vragen over afvalverwijdering worden door uw lokale gemeentelijke vuilnisverwerking

Proefdruk

beantwoord. De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking geschikt voor hergebruik. Met hergebruik, verwerking van stoffen of andere vormen van hergebruik van oude apparatuur levert u een bijdrage aan het behoud van ons milieu. Informeer a.u.b. bij uw gemeente naar de betreffende instantie voor afvalverwijdering (verzamelpunt voor oude apparatuur) en zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van uw apparaat.

Garantiebepalingen

Op het door ons verkochte apparaat bestaat 24 maanden garantie. Deze begint op de dag van aankoop (kassabon). Stuur het verzendklare apparaat in geval van storing onder opgave van de aard van het defekt en met de originele kassabon (noodzakelijk voor een kosteloze reparatie of indien het apparaat moet worden vervangen) naar uw handelaar.

Onder de garantie valt een defekt aan het apparaat, dat is ontstaan ten gevolge van materiaal- of fabricagefouten. Wij beslissen, of een reparatie mogelijk is of dat het apparaat moet worden vervangen. Dit verlengt niet de garantieperiode. Er bestaat geen aanspraak op een nieuwe garantieperiode.

Een nauwkeurige omschrijving van het defekt zorgt voor een snellere afhandeling. Wij vragen om begrip voor het feit, dat aanspraken op grond van coulance zullen worden afgewezen:

- na afloop van de normale levensduur en in het bijzonder voor batterijen, accu's, lampen etc.,
- voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld aandrijfriemen, motorkoolstaven, tandenborstels, slijpstukken, kneedhaken, gardes, staafmixer-opzetstukken, messen etc.,
- bij breukschade, zoals bijvoorbeeld bij glas, porselein of kunststof
- bij transportschade, bij verkeerd gebruik en
- bij te weinig reiniging en onderhoud, bij het niet-naleven van de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing,
- bij chemische en/of elektrochemische invloeden,
- indien het apparaat met verkeerd voltage werd gebruikt en bij het aansluiten op ongeschikte stroombronnen,
- bij abnormale milieu-omstandigheden, bij ongewone gebruiksomstandigheden of indien het apparaat voor een andere als de eigenlijke bestemming werd gebruikt,
- en ook dan, indien reparaties of ingrepen werden uitgevoerd door personen, die hiertoe niet door ons zijn geautoriseerd,
- indien niet-originele vervangende- of aanvullende onderdelen of accessoires in het apparaat zijn geplaatst of
- indien het apparaat in aanraking is gekomen met ongeschikte stoffen, die het defekt hebben veroorzaakt

Technische wijzigingen voorbehouden

Versie 05/2013

Proformac

Indice

Descrizione delle parti	**2**
Indicazioni di sicurezza	**47**
Dotazione	**49**
Prima del primo utilizzo	**49**
Montaggio e smontaggio	**50**
Lavorare con il tritacarne	**52**
Eliminazione guasti	**54**
Pulizia, manutenzione e conservazione	**55**
Specifiche tecniche e durata di esercizio	**55**
Smaltimento	**56**
Garanzia	**56**

Indicazioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere bene il manuale delle istruzioni. Conservarlo insieme alla garanzia ed allo scontrino. In caso di cessione dell'apparecchio, consegnare anche il manuale delle istruzioni.

Impiego conforme alle prescrizioni: Il presente apparecchio è pensato esclusivamente per la lavorazione di alimenti in quantità domestiche e in ambiente privato, come ad es. sminuzzamento carne fresca e preparazione salsiccia in budello naturale o artificiale. L'apparecchio non è pensato per lavorare alimenti surgelati o comunque duri, ad es. ossa o noci e non è adatto per ambienti commerciali o industriali.

L'apparecchio è solo per utilizzo privato e non per utilizzo commerciale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, tale utilizzo non è previsto. Utilizzare l'apparecchio solo secondo le indicazioni del presente manuale. Osservare tutte le indicazioni di sicurezza. Per danni o incidenti causati dall'inosservanza di questo manuale non ci assumiamo responsabilità.

Proforus

- **ATTENZIONE! Non utilizzare mai la macchina per scopi diversi da quelli qui descritti. Pericolo di incidente per utilizzo errato o improprio!**
- L'apparecchio deve essere sempre collegato ad una presa installata secondo le prescrizioni con conduttore di protezione. La tensione di rete deve essere conforme ai dati tecnici dell'apparecchio. Non utilizzare il presente apparecchio insieme a un timer esterno o ad un sistema di telecontrollo separato: un simile utilizzo non è previsto e può causare incendi. Utilizzare, se necessario, una prolunga in ordine, i cui dati tecnici siano conformi a quelli dell'apparecchio.
- Collocare il cavo in modo tale che nessuno possa tirarlo e che non possa fare inciampare nessuno. Utilizzare, se necessario, una prolunga in ordine, i cui dati tecnici siano conformi a quelli dell'apparecchio.
- Come ulteriore protezione da pericoli di scosse elettriche, si consiglia il montaggio di un interruttore differenziale (RCD) con una corrente differenziale di funzionamento che non superi i 30 mA nel circuito domestico. Chiedere consiglio a un elettricista..
- **ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio se:**
  - mostra problemi di funzionamento
  - è caduto o mostra danni visibili sulla custodia o sul cavo.

- Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un esperto (*), per evitare pericoli di scossa elettrica. Per tutte le riparazioni, rivolgersi a un esperto (*).
- (*)Esperto: servizio clienti del fornitore, responsabile per tali riparazioni. Per eventuali riparazioni, rivolgersi a tale servizio clienti.

- **Attenzione! Un elettrodomestico non è un gioco per bambini!**
  Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Gli apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli otto anni, nonché da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con poca esperienza e/o conoscenza, solo se sorvegliate o se hanno ricevuto una formazione sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli ad esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non possono essere realizzate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- Spiegare ai bambini i pericoli che possono originarsi in connessione con gli elettrodomestici:
- pericolo per parti calde e / o mobili
- pericolo per aria calda sviluppatasi durante l'utilizzo
- pericolo di scossa elettrica
- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontano da apparecchio e cavo. Potrebbero tirarsi addosso l'apparecchio e ferirsi.
- Selezionare il posto per l'apparecchio in modo tale che i bambini non vi abbiano accesso. Utilizzare e conservare l'apparecchio solo al di fuori della portata dei bambini.
- Per sicurezza non permettere che parti dell'imballo (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo espanso etc.) siano alla portata dei bambini. Non devono giocare con i sacchetti di plastica, sussiste un pericolo di soffocamento!
- Spiegare ai bambini i pericoli che possono originarsi in connessione con gli elettrodomestici:
  - pericolo per elementi caldi, mobili o affilati
  - pericolo di scossa elettrica
- Utilizzare e conservare l'apparecchio solo al di fuori della portata dei bambini.
  Anche il cavo di rete deve essere inaccessibile ai bambini, altrimenti potrebbero utilizzarlo per tirare giù l'apparecchio.

- **ATTENZIONE pericolo di scarica elettrica! L'apparecchio, il tasto ON/OFF, il cavo di rete e la spina non devono mai venire a contatto con acqua o altri fluidi per il pericolo di scosse elettriche.**
  - Non immergere mai apparecchio e cavo di rete in acqua o altri fluidi, né per pulirli né per altri scopi.
  - Non utilizzare l'apparecchio con mani umide o se ci si trova in piedi su un fondo umido.
  - Non mettere l'apparecchio su un fondo umido.
  - Non staccare la spina con mani umide.

- **ATTENZIONE pericolo di ferimento e incidente! Mai infilare le mani nel tritacarne o tenervi oggetti, se l'apparecchio è collegato alla rete. Durante il funzionamento, non toccare mai per nessuna ragione le parti rotanti dell'apparecchio.**

- **ATTENZIONE quando si maneggia la lama incrociata, è molto affilata!** Attenzione in particolare quando si applica, rimuove e pulisce la lama incrociata.
- Trattare lame incrociate e dischi forati con attenzione, perché sono affilati.
- Per aggiungere alimenti nel bocchettone di riempimento del tritacarne, utilizzare sempre il pressore e mai dita, forchette, coltelli o altri utensili, per evitare incidenti e ferimenti.
- Utilizzare solo gli accessori originali del presente apparecchio.
- Prima della sostituzione di accessori o parti aggiuntive l'apparecchio deve essere spento.

Proprietà

- Non lavorare materiali duri come alimenti surgelati, scorze di formaggio dure, pane vecchio o parti di alimenti non combustibili come spine di pesce, ossa, cartilagini, torsoli, noccioli etc.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde e non utilizzarlo nelle vicinanze di fiamme vive.
- Mai mettere in funzione l'apparecchio vuoto.
- Conservare l'apparecchio in un posto asciutto e protetto.

- **ATTENZIONE! Dopo ogni utilizzo** e prima della pulizia, mettere il tasto ON/OFF in posizione OFF e **staccare la spina**.
- **Staccare la spina**
  - dopo ogni utilizzo
  - in caso di disturbi durante l'uso
  - prima di rimuovere o montare accessori
  - prima di pulire l'apparecchio
- Per staccare la spina dalla presa tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Il cavo non deve mai trovarsi vicino o a contatto con una fonte di calore o bordi affilati. Fare in modo che non si incastri.
- Non portare mai l'apparecchio per il cavo elettrico. Non piegare il cavo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio. Controllare regolarmente se il cavo elettrico è danneggiato.

Dotazione

- Centralina motore
- Pressore
- Vaschetta di riempimento
- Collo bocchettone metallico
- Fissaggio
- Coclea di trasporto
- Lama incrociata
- Vite di fermo
- Disco forato grosso, medio e sottile
- Disco per kibbeh
- Accessorio kibbeh
- Accessorio per riempimento salsicce
- Optional: Accessorio pasticceria
- Istruzioni d'uso

Prodomus

Prima del primo utilizzo

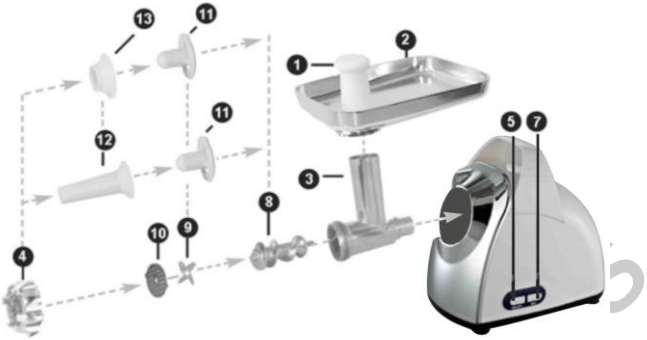
- Allontanare tutti gli imballi e le pellicole.
- Prima di ogni utilizzo, controllare apparecchio e accessori per verificare che siano integri e completi.
- **Nota:** Tutti gli accessori sono dotati di una sottile pellicola oleosa, per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo utilizzo, pulire pertanto con attenzione tutte le parti, come descritto sotto "Pulizia, manutenzione e conservazione".
- Al primo utilizzo può svilupparsi un leggero odore. Esso è innocuo e scompare dopo poco tempo. Fare in modo che vi sia una buona aerazione.

Montaggio e smontaggio

ATTENZIONE: Non collegare l'apparecchio alla rete prima del montaggio, per motivi di sicurezza!

ATTENZIONE quando si maneggia la lama incrociata, è molto affilata! Attenzione in particolare quando si applica e rimuove la lama incrociata.

G) Montaggio tritacarne (3)



- Tenere il tritacarne (3) con il bocchettone di riempimento verso l'alto (vedi figura). Tenere questa posizione durante il montaggio.
- Con l'altra mano, spingere la coclea di trasporto (8) con il lato su cui è fissato il disco plastico, nel vano di azionamento del tritacarne (3).
- Mettere la lama incrociata (9) sull'estremità della coclea di trasporto (8) con il filo verso l'esterno. **ATTENZIONE: La macchina si danneggia se la lama incrociata (9) non viene messa con il filo verso l'esterno sull'estremità della coclea di trasporto! Vedere a tal proposito le seguenti figure:**

Giusto:

Giusto: filo verso l'esterno

Sbagliato: filo verso l'interno

- Applicare il disco forato selezionato nel modo adeguato (10). Per la carne trita prendere il foro medio o quello grande. Osservare le scanalature sul filetto del tritacarne. Inserire entrambi i nasi esterni del disco forato (10) proprio lì.
- Applicare la vite di fissaggio (4) e avvitarla in senso orario fino alla battuta. Controllare, scuotendo leggermente, se la lama incrociata (9) è fissa e non oscilla avanti e indietro.
- Introdurre il tritacarne montato (3) nell'apertura della centralina motore. Spingerlo leggermente e ruotarlo contemporaneamente avanti e indietro fino a che non si incastra interamente. Inserire la vite di fissaggio (6) per il tritacarne (3) nel filetto (vedi freccia). Fissare poi la vite di fissaggio laterale (6) per il tritacarne (3) ruotando in senso orario. Assicurarsi di non inclinare.
- Controllare se tutto è montato nella giusta sequenza e **in modo stabile**.
- Collocare infine la vaschetta di riempimento (2) sul vano di riempimento.

- Per **smontare il tritacarne**, estrarre il pressore (1) e la vaschetta di riempimento (2).
- Poi ruotare la vite di fissaggio laterale (6) del tritacarne (3) in senso anti-orario. Spingere leggermente il tritacarne (3) e ruotarlo in senso anti-orario per estrarlo. Poi sarà possibile estrarre il tritacarne (3) e smontarlo per la pulizia.
- Ruotare in senso anti-orario la vite di fissaggio (4) per la rimozione.
- Rimuovere il disco forato (10).
- Rimuovere la lama incrociata (9). **ATTENZIONE quando si maneggia la lama incrociata (9), è molto affilata!**
- Rimuovere con attenzione la coclea di trasporto (8) e i resti di alimenti (se presenti) dal tritacarne (3).

- **Attenzione:** Pulire le parti rimuovibili subito dopo l'utilizzo, come descritto sotto "Pulizia, manutenzione e conservazione", poiché sono a contatto con gli alimenti e pertanto per evitare che vi si secchino sopra.

H) Montare l'accessorio per riempire le salsicce (12)

Una volta montato il tritacarne (3), come descritto sotto **A)**:

- Svitare la vite di fissaggio (4). Estrarre il disco forato (10).
- Estrarre la lama incrociata (9) con attenzione.
- Applicare poi il disco per kibbeh (11) sulla coclea di trasporto (8). Introdurre entrambi i nasi sul disco per kibbeh (11) nelle scanalature sui filetti del tritacarne (3).
- Mettere l'accessorio di riempimento salsicce (12) davanti al disco per kibbeh (11).
- Avvitare la vite di fissaggio (4) a mano. Assicurarsi che il disco per kibbeh (11) con l'accessorio non scivoli di nuovi fuori dalla scanalatura avvitando la vite di fissaggio (4). Tenerlo fisso con l'altra mano, mentre si avvita la vite di fissaggio (4).

- Per lo **smontaggio** svitare la vite di fissaggio (4) ed estrarre nuovamente l'accessorio di riempimento salsicce (12) e il disco per kibbeh (11).

I) Montare il disco per kibbeh (13)

Una volta montato il tritacarne (3), come descritto sotto **A)**:

- svitare la vite di fissaggio (4).
- estrarre il disco forato (10).
- estrarre la lama incrociata (9) con attenzione.
- applicare poi il disco per kibbeh (11) sulla coclea di trasporto (8). Introdurre entrambi i nasi sul disco per kibbeh (11) nelle scanalature sui filetti del tritacarne (3).
- Mettere l'accessorio per kibbeh (13) davanti al disco per kibbeh (11).
- Una volta applicato tutto correttamente, riavvitare la vite di fissaggio (4) a mano. Assicurarsi che il disco per kibbeh (11) con l'accessorio per kibbeh (13) non scivoli di

Proprietà Silvercrest

nuovo fuori dalla scanalatura avvitando la vite di fissaggio (4). Tenerlo fisso con l'altra mano, mentre si avvita la vite di fissaggio (4).

- Per lo **smontaggio** svitare la vite di fissaggio (4) ed estrarre nuovamente l'accessorio per kibbeh (13) e il disco per kibbeh (11).

J) Accessorio per frollini

- Il presente accessorio viene montato sull'accessorio tritacarne. È importante che l'impasto non sia troppo liquido.

ATTENZIONE: Non utilizzare l'apparecchio per oltre 3 minuti in modalità continua. Lasciare poi l'apparecchio spento per circa 10-15 minuti per farlo raffreddare e per evitare un surriscaldamento (vedere anche "Specifiche tecniche e durata di esercizio")**.**

Lavorare con il tritacarne

Per evitare incidenti e ferimenti

- Non infilare mai le mani nelle aperture sull'apparecchio. Non introdurre mai oggetti estranei al suo interno, ad eccezione del pressore dell'accessorio e degli alimenti da lavorare. Altrimenti sono possibili incidenti!
- Staccare sempre la spina dalla presa prima di applicare o rimuovere accessori.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando è pronto per l'utilizzo.
- Dopo l'utilizzo o in caso di interruzioni dei lavori staccare sempre la spina dalla presa, per evitare un avvio imprevisto.
- Utilizzare solo gli accessori originali del presente apparecchio.
- Non lasciare mai che bambini e persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o spirituali utilizzino l'apparecchio, perché non essi non saranno sempre in grado di valutare correttamente possibili pericoli.

Note

- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non superare i tempi di funzionamento raccomandati. Dopo ogni utilizzo, lasciare che l'apparecchio si raffreddi a sufficienza (vedi "Specifiche tecniche e durata di esercizio").
- In caso di lavorazione di quantità maggiori, fare in modo che vi siano pause sufficienti.

Una volta montati gli accessori desiderati:

- Per la carne trita prendere il foro medio o quello grande.
- Applicare la vite di fissaggio (4) e avvitarla in senso orario fino alla battuta.
- Disporre l'apparecchio in modo che sia assolutamente stabile su un fondo asciutto e di modo che non possa in nessun caso (ad es. per vibrazioni o incastro nel cavo di rete) cadere dal tavolo o arrivare nelle vicinanze di acque. Non è possibile evitare scossoni durante il funzionamento. **Controllare a intervalli regolari se la vite di fissaggio (4) è avvitata bene.**

ATTENZIONE: Non infilare mai le mani in un apparecchio collegato o addirittura funzionante se può cadere in acqua o in caso di altre emergenze! Staccare subito la spina in caso di emergenza! Altrimenti sussiste un grave pericolo di ferimento e di vita!

Lavorare la carne

ATTENZIONE: Pericolo di ferimento! Per aggiungere alimenti nel bocchettone di riempimento, utilizzare sempre il pressore e mai dita, forchette, cucchiai o altri utensili! Grave pericolo di ferimento e danneggiamento dell'apparecchio.

Proprietà

ATTENZIONE: Non premere il pressore verso il basso tanto da sentire il motore rallentare. L'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi e danneggiarsi.

- **Attenzione:** La carne macinata è molto soggetta a germi. Fare pertanto attenzione alla freschezza e a una corretta igiene durante la lavorazione.
- Per la carne trita prendere il foro medio o quello grande.
- In caso di lavorazione di fegato e altri alimenti con elevato tenore di umidità (acqua o sangue), può succedere che del liquido fuoriesca sul bordo della vite di fissaggio del tritacarne e goccioli nella vaschetta. Ciò non avrà influssi sul risultato della lavorazione. Il liquido è facile da pulire (vedere "Pulizia, manutenzione e conservazione")
- Una volta lette tutte le indicazioni sul tema "Lavorare la carne", si può utilizzare l'apparecchio come descritto.
- Rimuovere ossa e cartilagini e tagliarli a pezzi più piccoli dell'apertura del bocchettone di riempimento.
- Non lavorare pezzi di carne troppo grandi o duri (come ad es. prosciutto asciugato all'aria etc.) con l'apparecchio, altrimenti esso verrà sovraccaricato.
- Mettere una vaschetta sotto l'apertura del tritacarne.
- Mettere l'alimento da lavorare nella vaschetta di riempimento.
- Mettere il tasto ON/OFF in posizione OFF (posizione intermedia) per accertarsi che l'apparecchio sia spento.
- Inserire la spina nella presa.
- Mettere l'interruttore ON/R in posizione "ON"). Mettere l'interruttore ON/OFF in posizione "I" (spingere verso sinistra) per accendere l'apparecchio. Osservare che l'apparecchio è in modalità continua e va spento a mano (interruttore in posizione intermedia = OFF).

Posizioni interruttore ON/R:

Posizione ON = Avanti (il tasto ON/OFF deve essere in posizione "O" (ON))
Posizione REV = attiva l'interruttore di ritenuta per inversione (solo con tasto in posizione "REV")
L'interruttore di ritenuta per l'inversione è necessario se l'azionamento è bloccato da accumuli di alimenti (vedere sotto "Risoluzione problemi").

Lavorazione salsicce

- Ruotare la carne solo due volte con il disco forato desiderato attraverso il tritacarne (come descritto nella sezione "Lavorare la carne) prima di poter ottenere una salsiccia.
- Per il riempimento della salsiccia, aggiungere alla carne triturata ad es. cipolle sminuzzate, spezie e altri ingredienti secondo la ricetta scelta e impastare bene. Mettere il tutto per 30 min. in frigorifero prima di continuare la lavorazione.
- **Attenzione:** Il ripieno della salsiccia può essere lavorato crudo o pre-cotto. Utilizzare ricette comuni.
- Ripiegare il budello (naturale o artificiale, disponibile presso rivenditore specializzato) sull'accessorio di riempimento salsicce e annodarne l'altra estremità. Per ogni kilo di massa di riempimento, si possono calcolare 1,60 m di budello.
- **Suggerimento:** Mettere il budello naturale per tre ore in acqua tiepida e strizzarlo prima di applicarlo. Il budello naturale diventerà di nuovo elastico. Si può trovare il budello naturale dai fornitori di materiali per macellai nelle vicinanze dei macelli o su ordinazione presso il proprio macellaio di fiducia.
- Il ripieno viene pressato nel budello tramite l'accessorio di riempimento. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere infine la salsiccia verso l'estremità e ruotarla alcune volte lungo il suo asse longitudinale. Continuare fino a

Proomus

quando non si raggiunge quasi l'altra estremità del budello. Spegnere poi l'apparecchio, tirare l'estremità del budello dall'accessorio di riempimento e annodarla.

- **Suggerimento:** La salsiccia si dilata durante la cottura e il congelamento. Non riempirla eccessivamente, altrimenti può scoppiare.
- Una volta lette tutte le indicazioni sul tema "Lavorazione della salsiccia", si può utilizzare l'apparecchio come descritto.

Lavorare con l'accessorio per kibbeh

- Con l'accessorio per kibbeh si può dare forma a rotolini cavi di pasta, carne o verdura, da riempire a proprio piacimento.
- **Suggerimento:** Ruotare la carne solo due volte con il disco forato desiderato attraverso il tritacarne (come descritto nella sezione "Lavorare la carne) prima di pressarla con l'accessorio per kibbeh.
- La preparazione di rotolini richiede esercizio. La miscela non deve essere troppo asciutta ma neanche troppo fluida. Il tenore di umidità dell'alimento da lavorare può variare molto, pertanto non è possibile fornire valori orientativi. Il giusto rapporto della miscela va rilevato empiricamente. Orientarsi tramite le ricette disponibili in commercio.
- Dopo aver letto tutte le indicazioni sul tema "Accessorio per kibbeh" si potrà utilizzare l'apparecchio come descritto.

ATTENZIONE! Dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Dopo ogni utilizzo l'apparecchio va lavato a fondo, perché viene a contatto con alimenti.

Eliminazione dei guasti

Se l'azionamento è bloccato da accumuli di alimenti:

- Spegnere l'apparecchio.
- Premere il tasto REV in posizione "R" (inversione) e premere poi il tasto ON/OFF e ritenuta per l'inversione (Rev). L'azionamento cambia direzione. In questo modo si possono trasportare gli alimenti indietro per liberare l'azionamento.
- Premere di nuovo il tasto ON/OFF in posizione "ON" per riavviare il tritacarne (modalità continua avanti).
- Se non si riesce a liberare in questo modo l'azionamento, pulire l'apparecchio come descritto sotto "Pulizia, manutenzione e conservazione".

Se l'apparecchio si surriscalda:

- Il funzionamento continuo **di 3 min.** (vedere anche "Specifiche tecniche e durata di esercizio") non
  deve essere superato. In caso di inosservanza, esso può surriscaldarsi, danneggiando il motore. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 15-20 min. prima di riutilizzarlo.

Se il cavo di rete è danneggiato o sono visibili danni a parti dell'apparecchio:

- Spegnere subito l'apparecchio, mettendo il tasto ON/OFF in posizione "OFF"! Se ciò fosse pericoloso, staccare prima la spina.
- Fare riparare i danni solo dal servizio clienti (vedere "Indicazioni di sicurezza" e "Condizioni di garanzia"), prima di riutilizzarlo.

Proomus

Pulizia, manutenzione e conservazione

ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica! Prima della pulizia e prima di ogni smontaggio, staccare la spina. In questo modo si evitano pericoli di incidenti per avvii imprevisti e scossa elettrica. Motore, cavo di rete e spina non devono venire a contatto con l'acqua!

NOTA: Tutti gli accessori, alla consegna, sono dotati di una sottile pellicola oleosa, per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo utilizzo, pulire pertanto tutte le parti con acqua calda e del detergente. Sciacquarle poi con acqua pulita e asciugarle con attenzione prima dell'utilizzo.

Pulizia del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete secondo necessità, con un panno leggermente inumidito. Asciugare bene l'apparecchio, prima di riutilizzarlo.

ATTENZIONE: Non immergere mai il blocco motore in acqua o altri fluidi! Altrimenti, pericolo di vita per scossa elettrica, se dell'umidità arriva sui conduttori elettrici.

- Non utilizzare detergenti, prodotti abrasivi o solventi su superfici delicate. Possono danneggiare l'apparecchio e lasciare residui sugli alimenti.

Pulire gli accessori

ATTENZIONE Pericolo di ferimento! La lama incrociata è molto affilata!

- Pulire tutti gli altri accessori che possono venire a contatto con gli alimenti solo a mano. I dischi forati **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie, pulirli con acqua calda e un detergente domestico per alimenti, e poi asciugare bene. **È importante asciugare alla perfezione per evitare germi.**
- Se dovessero seccarsi residui di carne o alimenti, ammorbidirli per poco tempo in acqua calda con qualche goccia di detergente. Poi sarà possibile eliminare i resti di alimenti senza fatica.
- Non lavare in lavastoviglie, nessuna delle parti è adatta a un tale lavaggio.
- Asciugare tutto bene, prima di riutilizzare l'apparecchio.

Manutenzione e conservazione

- Cospargere gli accessori metallici con olio alimentare dopo l'asciugatura, per proteggerli dalla corrosione, se non si deve riutilizzare subito l'apparecchio.
- Mettere l'apparecchio in un posto asciutto e al riparo dalla polvere. Conservare l'apparecchio in un luogo inaccessibile a bambini e persone con limitate facoltà fisiche, sensoriali o spirituali. Essi potrebbero non essere sempre in grado di valutare correttamente possibili pericoli connessi ad apparecchi conduttori di corrente e/o generatori di calore, pezzi affilati e mobili o rotanti.

Proton-Plus

Specifiche tecniche e durata di esercizio

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (Lockpower 1200 W max.); classe di protezione II
Lockpower è la massima potenza assorbita possibile dalla rete al momento della messa in funzione. Durante il funzionamento la potenza assorbita è di 350 - 450 Watt.
Questo apparecchio è testato GS e corrisponde alle Direttive CE.

Funzionamento: Questo apparecchio non è adatto a lunghi funzionamenti. La durata massima di **3 minuti** indicata sulla targhetta non può essere superata. La non osservanza può danneggiare il motore. Le pause devono essere di almeno 10-15 minuti per il raffreddamento.

Smaltimento

Eliminare l'imballo separando i materiali e secondo le prescrizioni locali per la spazzatura. Mettere cartone e carta nella carta straccia, pellicole di plastica nella raccolta dei beni riciclabili. Questo prodotto, alla fine della sua vita utile, non può essere smaltito con la spazzatura normale, ma deve essere portato ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal simbolo (v. destra) sul prodotto, nel manuale delle istruzioni o sull'imballo. Per eventuali domande sullo smaltimento, rivolgersi all'ente comunale responsabile.

I materiali si possono riciclare conformemente alla loro contrassegnatura.
Con il riutilizzo, il riciclo dei materiali o altre forme di riciclaggio di apparecchi vecchi, si offre un contributo importante alla protezione del nostro ambiente. Informarsi presso il proprio Comune per i centri di smaltimento competenti (centri di raccolta per apparecchi obsoleti dell'ente di smaltimento comunale). Smaltire l'apparecchio in maniera ecologica.

Condizioni di garanzia

Per l'apparecchio da noi venduto offriamo una garanzia di 24 mesi. Questa comincia dalla data di acquisto (scontrino). In caso di problemi portare l'apparecchio, con indicazione del problema e prova d'acquisto originale (scontrino), (il che è obbligatorio per una riparazione gratuita o una sostituzione gratuita) nell'imballo originale al rivenditore.

In caso di reclamo chiediamo di telefonare prima alla Service Hotline alla tariffa locale. La maggior parte delle richieste può essere risolta in maniera rapida e semplice per telefono:

In caso di domande, è possibile rivolgersi al nostro servizio clienti:
Servizio clienti elettrodomestici
Service Hotline tel.: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Durante il periodo della garanzia è possibile inviare apparecchi difettosi **con affrancatura sufficiente** alla nostra assistenza. **Non si accettano apparecchi inviatici senza affrancatura.**

Suggerimento: per motivi di costi non inviare gli apparecchi come pacchetti.

Nell'ambito della garanzia risolviamo problemi dell'apparecchio causati da difetti di materiali o di fabbricazione, a nostra scelta con riparazione o sostituzione. Queste prestazioni non prolungano il periodo di garanzia. Non ne deriva alcun diritto ad un nuovo periodo di garanzia. Ulteriori rivendicazioni, in particolare richieste di risarcimento danni, sono escluse.

Una descrizione precisa del problema riduce i tempi di lavorazione.

Preghiamo di comprendere che qualsiasi pretesa di garanzia è esclusa:

- dopo la fine della durata utile a seconda della costruzione, ed in particolare per batterie, accumulatori, lampadine etc.
- per accessori consumabili e parti usurabili come ad es. cinghie di trasmissione, carboncini, spazzolini da denti, dischi abrasivi per levigatrice, fruste, accessori per frullatore a immersione, coltelli circolari etc.

Promomus

- in caso di danni da rottura, come ad es. vetro, porcellana o plastica
- in caso di danni da trasporto, utilizzo scorretto, nonché
- per cura, pulizia e manutenzione insufficienti e inosservanza delle indicazioni di funzionamento o di montaggio
- per effetti chimici e/o elettrochimici
- in caso di utilizzo con corrente o tensione inadeguate e in caso di collegamento ad alimentazioni inadeguate
- in caso di condizioni ambientali anomale e con condizioni di funzionamento inadeguate
- nonché dopo riparazioni o interventi di persone non autorizzate da noi o
- quando i nostri apparecchi vengono dotati di ricambi, parti di completamento o accessori non originali o
- per contatto con sostanze inadeguate che hanno causato difetti

Dopo lo scadere della garanzia sussiste la possibilità di inviare l'apparecchio con **affrancatura sufficiente** alla nostra assistenza. Le riparazioni necessarie saranno a pagamento.

Modifiche tecniche riservate

Versione 05 / 2013

Prodomus

Contenido

Descripción de las piezas..... **2**
Indicaciones de seguridad..... **58**
Volumen de suministro..... **60**
Antes del primer uso..... **60**
Montaje y desmontaje..... **61**
Trabajar con la picadora de carne..... **63**
Eliminación de averías..... **65**
Limpieza, cuidado y almacenamiento..... **66**
Datos técnicos y tiempo de funcionamiento..... **67**
Eliminación..... **67**
Condiciones de la garantía..... **67**

Indicaciones de seguridad

Antes de poner en funcionamiento el aparato, debe familiarizarse por completo con el manual de instrucciones. Guárdelo junto con la garantía y el comprobante de compra. En caso de transferencia el aparato a terceros, también debe adjuntar el manual de instrucciones.

Uso previsto: Este aparato está destinado solo a la manipulación de alimentos en pequeñas cantidades y su empleo doméstico; como por ejemplo, picar carne fresca o elaborar salchichas en tripa natural o artificial.
La máquina no está diseñada para procesar alimentos congelados o duros, tales como huesos o frutos secos; ni tampoco su uso en ámbitos comerciales o industriales.

La máquina está prevista solo para uso privado y no para uso comercial. No utilice el aparato al aire libre ya que no está diseñado para tal fin. Utilice el aparato únicamente tal y como se especifica en este manual de instrucciones. Siga todas las indicaciones de seguridad. No nos hacemos responsables de los daños o accidentes causados por el incumplimiento de las indicaciones de este manual.

Proomis

- **¡AVISO! Nunca utilice la máquina para fines distintos a los descritos aquí. ¡Existe un riesgo importante de accidentes por uso incorrecto e indebido!**
- El aparato debe estar siempre conectado a una toma reglamentaria que disponga de conductor de protección de toma de tierra. La tensión de red debe ser la indicada en las especificaciones técnicas del aparato. No utilice el aparato en combinación con un interruptor automático externo ni con un sistema de control remoto independiente ya que el aparato no está previsto para este uso. De lo contrario, existe riesgo de incendio. En caso necesario, use cables de extensión adecuados que cumplan con las especificaciones técnicas del aparato.
- Coloque el cable de alimentación de manera que nadie pueda tirar de él ni tropezar. En caso necesario, use cables de extensión adecuados que cumplan con las especificaciones técnicas del aparato.
- Como protección adicional contra peligros eléctricos, se recomienda instalar un interruptor diferencial (residual) con una corriente de activación máxima de 30 mA en el circuito eléctrico doméstico. Pregunte a un electricista experto.
- **¡ATENCIÓN! No utilizar el aparato si**:

- presenta averías funcionales
- ha caído o se observan daños visibles en la carcasa o en el cable de alimentación

- Solo un profesional experto (*) debe cambiar el cable de alimentación dañado para evitar riesgos provocados por la corriente eléctrica. Para realizar cualquier reparación, póngase en contacto con un profesional experto (*).

(*)Profesional experto: servicio técnico acreditado del fabricante responsable de las reparaciones de este tipo. Para realizar cualquier reparación, póngase en contacto con este servicio técnico.

- **¡Cuidado! ¡Un aparato eléctrico no es ningún juguete!**
  Nunca deje el aparato sin supervisión durante el uso. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, también por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y/o el conocimiento suficiente, siempre que lo usen bajo vigilancia o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y hayan entendido los peligros que podrían resultar. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que estén supervisados.
- Explique a los niños los peligros que pueden surgir por el manejo de equipos eléctricos.
- Peligro debido a piezas calientes y/o móviles
- Peligro debido a fugas de aire caliente durante el funcionamiento
- Peligro debido a la corriente eléctrica
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación. Podrían hacer caer el aparato y lesionarse.
- Debe seleccionar un lugar fuera del alcance de los niños. Utilice y guarde el aparato en un lugar que se encuentre fuera del alcance de los niños.
- Por razones de seguridad, no deje al alcance de los niños partes del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.). No juegue con la bolsa de plástico. ¡Existe peligro de asfixia!
- Explique a los niños los peligros que pueden surgir por el manejo de equipos eléctricos:
  - Peligro debido a piezas calientes, móviles o con bordes afilados.
  - Peligro debido a la corriente eléctrica
- Utilice y guarde el aparato en un lugar que se encuentre fuera del alcance de los niños. El cable de alimentación también debe estar fuera del alcance de los niños ya que podrían tirar del él y hacer caer el aparato.

- **ATENCIÓN ¡Peligro de descarga eléctrica! El aparato, el interruptor ON/OFF, el cable de alimentación y el enchufe no deben entrar en contacto con agua ni otros líquidos porque podría producirse una descarga eléctrica.**
  - No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua o en otro líquido para limpiarlo o por cualquier otro propósito.
  - No toque el aparato con las manos mojadas o si se encuentra sobre una superficie mojada.
  - No coloque el aparato sobre una superficie mojada.
  - No retire el enchufe de la toma con las manos mojadas.

- **CUIDADO ¡Peligro de lesiones y accidentes! Nunca ponga la mano en la picadora de carne ni coloque objetos en ella mientras siga conectada a la red eléctrica. Durante el funcionamiento, bajo ninguna circunstancia toque las partes de la unidad que se encuentren en movimiento.**

- **CUIDADO al manipular la cuchilla. ¡Está muy afilada!** Especialmente al colocarla, retirarla y limpiarla.
- Manejar con extremo cuidado tanto la cuchilla como los discos de picado. ¡Son muy afilados!

Proyectus

- Para introducir el producto en el tubo de llenado de la picadora, utilice siempre el empujador y nunca los dedos, un tenedor, una cuchara u otros utensilios. Así se evitarán accidentes o lesiones.
- Utilice solo piezas y accesorios originales adecuados a este aparato.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas adicionales, el aparato debe estar desconectado.
- No procese materiales duros como la corteza de quesos duros y/o productos congelados, pan duro o partes no comestibles de alimentos como espinas de pescado, huesos, cartílagos, tallos, semillas, etc.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes ni lo utilice cerca de llamas.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato si está vacío.
- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido.

- **ADVERTENCIA: Después de cada uso** y antes de la limpieza, coloque el interruptor ON/OFF en la posición OFF y **desconecte** por completo **el enchufe**.
- **Extraiga el enchufe**
  - después de cada uso
  - en caso de averías durante el uso
  - antes de retirar o montar los accesorios
  - antes de limpiar el aparato
- Para retirar el enchufe de la toma, agarrar siempre el enchufe y no el cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con una fuente de calor o con bordes afilados. Diríjalo de manera que no se quede atrapado.
- Nunca transportar el aparato por el cable de alimentación. No doblar el cable de alimentación para enrollarlo alrededor del aparato. Compruebe regularmente si el cable de alimentación está dañado.

Volumen de entrega

- Unidad del motor
- Empujador
- Bandeja de llenado
- Cuello de llenado de metal
- Fijación
- Tornillo de transporte
- Cuchilla en forma de estrella
- Tornillo de fijación
- Discos de picado grueso, medio y fino
- Disco para Kibbeh
- Accesorio para Kibbeh
- Accesorio para el relleno de salchichas
- Opcional: Accesorio para masas
- Manual de instrucciones

Antes del primer uso

- Retire todos las partes del embalaje y las láminas.
- Antes de cada uso, comprobar que el aparato y los accesorios están íntegros y completos.

Prodomus

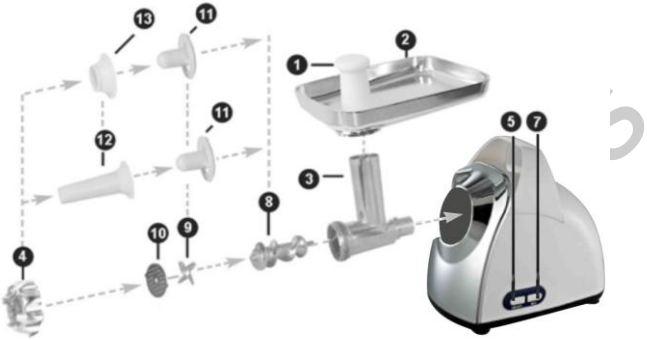
- **Nota:** Todos los accesorios están provistos de una fina película de aceite para protegerlos de la corrosión. Antes del primer uso, limpie con esmero todas las piezas tal y como se describe en "Limpieza, cuidado y almacenamiento".
- Durante el primer uso, puede notarse un ligero olor. Es inofensivo y desaparecerá después de un tiempo breve. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Montaje y desmontaje

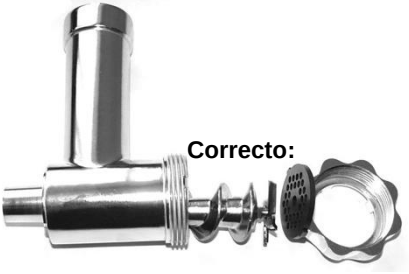
ATENCIÓN: Por motivos de seguridad, ¡el aparato no debe estar conectado a la red antes de su montaje!

CUIDADO al manipular la cuchilla. ¡Está muy afilada! Sobre todo, al montar y al retirar la cuchilla.

K) Montaje de la picadora de carne (3)



- Coloque la picadora de carne (3) con el tubo de llenado hacia arriba (ver imagen). Mantenga esta posición durante el montaje.
- Con la otra mano, introduzca el tornillo de transporte (8), con el lado donde se encuentra montado el disco de plástico, en el eje de accionamiento de la picadora de carne (3).
- Coloque la cuchilla (9) en el extremo del tornillo de transporte (8) con el filo hacia fuera.
  ATENCIÓN: ¡La máquina se dañará si no se coloca la cuchilla (9) en el extremo del tornillo de transporte con el filo hacia fuera!
  Para ello vea las siguientes imágenes:



Correcto:

Correcto:
Filo hacia fuera

Incorrecto: Filo hacia dentro

- Coloque adecuadamente el disco de picado seleccionado (10). Para la carne picada, seleccione el disco medio o grueso. Preste atención a las ranuras en la rosca de la picadora de carne. Inserte con precisión las dos pestañas exteriores del disco de picado (10).
- Inserte el tornillo de sujeción (4) y atornillelo en sentido horario hasta el tope. Compruebe que la cuchilla (9) está bien asegurada y no puede moverse hacia delante y hacia atrás. Para ello, sacúdala suavemente.
- Inserte la picadora de carne ya ensamblada (3) en el orificio de la unidad del motor. Presiónela ligeramente hacia abajo y, al mismo tiempo, gírela un poco hacia atrás y adelante hasta que quede completamente enganchada. Inserte el tornillo de fijación (6) para la picadora de carne (3) en la rosca (véase la flecha). Entonces gire el tornillo de fijación lateral (6) para la picadora de carne (3) en sentido horario. Al hacerlo, tenga cuidado de que no se incline.
- Compruebe que todo está instalado en el orden correcto y **el montaje sea robusto**.
- Por último, inserte la bandeja de llenado (2) en la parte superior del embudo de llenado.

- Para **desmontar la picadora de carne,** retire el empujador (1) y la bandeja de llenado (2). A continuación, gire el tornillo de fijación lateral (6) de la picadora de carne (3) en sentido antihorario. Presione la picadora de carne (3) ligeramente y gírela en sentido antihorario para extraerla. A continuación, puede retirar la picadora de carne ensamblada (3) y desmontar las piezas para su limpieza.
- Gire el tornillo de sujeción (4) en sentido antihorario para quitarlo.
- Retire el disco de picado (10).
- Retire la cuchilla (9). **CUIDADO al manipular la cuchilla (9). ¡Está muy afilada!** Retire con cuidado el tornillo de transporte (8) y retire los restos de comida (si los hubiera) de la picadora de carne (3).

- **Nota:** Limpie las piezas desmontables inmediatamente después de su uso, tal y como se describe en "Limpieza, cuidado y almacenamiento", ya que están en contacto con los alimentos y así se evita que estos se sequen y se peguen a las piezas.

L) Montaje el accesorio para el relleno de salchichas (12)

Cuando la picadora de carne (3) se monta como se ha indicado en el apartado **A)** :

- Desatornille los tornillos de sujeción (4). Extraiga el disco de picado (10).
- Extraiga la cuchilla en forma de estrella (9) con cuidado.
- Coloque el disco de Kibbeh (11) en el tornillo de transporte (8). Dirija las dos pestañas en el disco de Kibbeh (11) en las tuercas de la rosca de la picadora de carne (3).
- Coloque el accesorio para relleno de salchichas (12) antes del disco para Kibbeh (11).
- Atornille fijamente con la mano los tornillos de sujeción (4). Tenga en cuenta que el disco para Kibbeh (11) con el prolongador al girar el tornillo de sujeción (4) no vuelva a salirse de las tuercas. Manténgalo fijo con la otra mano, mientras gira los tornillos de sujeción (4).
- Para **desmontar**, desatornille el tornillo de sujeción (4) y extraiga de nuevo el accesorio para el relleno de salchichas (12) y el disco de Kibbeh (11).

M) Montaje del accesorio de Kibbeh (13)

Cuando la picadora de carne se monta (3), como se ha indicado en el apartado **A)**:

- Desatornille los tornillos de sujeción (4).
- Extraiga el disco de picado (10).
- Extraiga la cuchilla en forma de estrella (9) con cuidado.
- Coloque el disco de Kibbeh (11) en el tornillo de transporte (8). Dirija las dos pestañas en el disco de Kibbeh (11) hacia las tuercas de la rosca de la picadora de carne (3).
- Coloque el accesorio para Kibbeh (13) antes del disco para Kibbeh (11).

Proforma

- Cuando todo esté correctamente montado, vuelva a atornillar los tornillos de sujeción (4). Tenga en cuenta que el disco para Kibbeh (11) con el accesorio de Kibbeh al girar el tornillo de sujeción (4) no vuelva a salirse de las tuercas. Manténgalo fijo con la otra mano, mientras gira los tornillos de sujeción (4).
- Para **desmontar**, desatornille el tornillo de sujeción (4) y extraiga de nuevo el accesorio para Kibbeh (13) y el disco de Kibbeh (11).

N) Accesorio para churros

- Esta parte sobrepuesta se monta sobre la estructura de la picadora de carne. Para que funcione correctamente es importante que la masa no sea demasiado líquida.

ATENCIÓN: No use el aparato más de 3 minutos de una forma continuada. A continuación deje el aparato desconectado aprox. 10 - 15 minutos para enfriarlo y evitar un sobrecalentamiento (consulte también los "Datos técnicos y la duración de operación)**.**

Trabajar con la picadora de carne

Para evitar peligros de accidentes y lesiones

- Nunca toque las aperturas del aparato. Nunca introduzca objetos extraños allí, con excepción de los empujadores para los accesorios correspondientes y los alimentos a procesar. En caso contrario existirá mayor peligro de accidente.
- Siempre desconecte primero el enchufe de la toma corriente, antes de montar o desmontar los accesorios.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando está listo para el uso.
- Justo después del uso o en caso de interrupción de la operación desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente para evitar reencendidos involuntarios.
- Utilice solo piezas y accesorios originales adecuados a este aparato.
- No deje que los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales y psíquicas manejen el aparato sin vigilancia, porque estos no siempre son capaces de calibrar los posibles peligros.

Indicaciones

- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no deben superarse los tiempos de operación. Tras cada uso, deje enfriar el aparato lo suficiente (consulte los "Datos técnicos y la duración de la operación").
- Para el procesamiento de grandes cantidades, debe dejar las pausas de operación suficientes.

Si ha montado el los accesorios deseados:

- Para la carne picada, seleccione el disco medio o grueso.
- Inserte el tornillo de sujeción (4) y atorníllelo en sentido horario hasta el tope.
- Coloque el aparato de tal forma que esté completamente estable sobre una superficie seca y de tal forma que en ningún caso (por ejemplo: por vibraciones o prolongaciones del cable de red) pueda caerse de la mesa o pueda caerse cerca del agua. Las sacudidas son inevitables durante la operación. **Compruebe periódicamente si los tornillos de sujeción (4) están bien atornillados.**

ADVERTENCIA: No toque nunca un aparato conectado o en funcionamiento, si se cae o si le va a entrar agua, o en cualquier otro caso de emergencia. ¡Desconecte inmediatamente el enchufe en caso de emergencia! ¡De lo contrario, existe un peligro alto de lesiones o de muerte!

Proxumus

Procesamiento de carne

¡CUIDADO! ¡Peligro de lesiones! Para el deslizamiento de alimentos a través del tapón de llenado, use siempre el empujador y nunca use los dedos, un tenedor, una cuchara o cualquier otro utensilio. Existe un considerable riesgo de lesiones y puede dañarse el aparato.

ATENCIÓN: No presione el empujador tan fijo hacia abajo que se escuche la ralentización del motor. De lo contrario, el aparato se sobrecarga y puede dañarse.

- **Nota:** La carne picada es muy propensa a la aparición de gérmenes. Tenga en cuenta la frescura y una buena higiene al procesar carne.
- Para la carne picada, seleccione el disco medio o grueso.
- Para el procesamiento de hígado y otros alimentos con un gran porcentaje de humedad (agua o sangra), puede ser que algo de líquido llegue al marco del tornillo de sujeción de la picadora de carne y gotee en el recipiente colector. Esto no tiene influencia alguna en el resultado del procedimiento. El líquido puede limpiarse fácilmente (consulte "Limpieza, cuidado y almacenamiento").
- Si ha leído todas las indicaciones sobre el tema de "Procesamiento de carne", puede usar el aparato como según lo indicado.
- Retire los huesos y cartílagos, y córtela en trozos que sean más pequeños que la apertura del tapón de llenado.
- No procese trozos de carne demasiado grandes o duros (como por ejemplo jamón curado o semejante) en el aparato, si no se sobrecargaría.
- Coloque un recipiente contenedor debajo de la apertura de la picadora de carne.
- Coloque el alimento a procesar en la bandeja de llenado.
- Coloque un interruptor ON/OFF en la posición OFF (posición intermedia) para estar seguro de que el aparato está desconectado.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Coloque el interruptor ON/R en "ON"). Coloque el interruptor ON/OFF en la posición "I" (pulsar hacia la izquierda) para conectar el aparato. Tenga en cuenta que el aparato funciona de forma continua y se desconecta con la mano (interruptor en la posición media = OFF).

Promomus

Posiciones del interruptor ON/REV:

Posición ON = Marcha hacia delante (Interruptor ON/OFF debe estar en la posición "O" [ON])
Posición REV = Interruptor de cierre rápido activado para la marcha hacia atrás (solo para usar en la posición "REV")

El interruptor de cierre rápido para la marcha atrás es necesario cuando el accionamiento está bloqueado por alimentos acumulados (consulte "Solución de errores").

Procesamiento de salchichas

- Primero procese la carne dos veces con el disco de picado deseado a través de la picadora de carne (como lo indicado en el apartado "Procesamiento de carne"), antes de procesar la salchicha.
- Para el rellenado de salchichas, introduzca trozos de carne reducidos por ejemplo pequeños trozos de cebolla cortada, especias y el resto de ingredientes según la recepta que haya seleccionado y amase bien la mezcla. Antes de seguir el procesamiento, introduzca esta masa durante 30 min. en la nevera.
- **Nota:** El relleno de la salchicha puede procesarse en crudo o precocinado. Use las recetas de salchichas habituales.

- Envuelva la tripa de la salchicha (natural o artificial, disponible en el comercio especializado) sobre el accesorio para el relleno de salchichas y anude el otro extremo de la tripa de la salchicha. Por cada kilo de masa de relleno, puede calcular 1,60 m de tripa de salchicha.
- **Consejo:** Coloque la tripa natural aprox. 3 horas en agua templada y escúrrala antes de realizar el relleno. De esta forma la tripa natural se volverá elástica. La tripa natural la puede adquirir en comercios especializados para carniceros cerca de los mataderos o pedirla en su carnicería.
- El relleno de salchicha se presiona a través del accesorio para el relleno de salchicha en la tripa de salchicha. Cuando se ha alcanzado el largo de salchicha deseado, desconecte el aparato, presione la salchicha en el extremo y gírela varias veces por su eje longitudinal. Avance hacia el otro extremo de la tripa de salchicha casi hasta que lo haya alcanzado. Entonces desconecte el aparato, tire el extremo de la tripa de la salchicha del accesorio de llenado y anúdelo.
- **Consejo:** La salchicha se estira cocinándola y dejándola enfriar. No la rellene demasiado porque si no la salchicha podría reventar.
- Si ha leído todas las indicaciones sobre el tema de "Procesamiento de salchichas", puede usar el aparato según lo indicado.

Trabajar con el accesorio de Kibbeh

- Con el accesorio de Kibbeh puede formar rollos huecos de masa, carne o verdura, que pueden rellenarse según se desee.
- **Consejo:** Primero procese la carne dos veces con el disco de picado deseado a través de la picadora de carne (como bajo el apartado "Procesamiento de carne"), antes de presionar a través del accesorio para Kibbeh.
- La creación de rollos necesita de práctica. La consistencia de la mezcla no debe ser muy seca, pero tampoco debe ser muy líquida. El contenido de líquido de los alimentos a procesar es muy diferente. Por eso no es posible indicar los valores correctos. La relación correcta de la mezcla debe conseguirse a través de la experiencia. Puede extraer las relaciones de las recetas convencionales.
- Si ha leído todas las indicaciones sobre el tema de "Accesorio para Kibbeh", puede usar el aparato según lo indicado.

¡ATENCIÓN! Tras cada uso, desconecte el aparato y extraiga el enchufe. Tras cada uso, debe limpiarse correctamente el aparato porque este está en contacto con alimentos.

Proklimus

Eliminación de averías

Si el accionamiento está bloqueado por alimentos acumulados:

- Desconecte el aparato.
- Ahora coloque el interruptor REV en la posición "R" (marcha atrás) y pulse el interruptor ON/OFF y el interruptor de cierre rápido para la marcha atrás (Rev.). El accionamiento funciona ahora hacia atrás. De esta forma los alimentos pueden transportarse hacia atrás para poder volver a liberar el accionamiento.
- Pulse el interruptor ON/OFF de nuevo hacia la posición "ON" para volver a reiniciar la picadora de carne (operación continua de avance).
- Si el accionamiento no se libera de esta forma, limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza, cuidado y almacenamiento".

Si el aparato se sobrecalienta:

No debe superarse una duración de operación de **3 min** (consulte también los "Datos técnicos y la duración de operación). En caso de incumplimiento, puede producirse un sobrecalentamiento del aparato y dañarse el motor. Desconecte el aparato y déjelo enfriar 15 - 20 minutos, antes de volver a usarlo.

Si el cable de red está dañado o se han encontrado daños en las piezas del aparato:

- Desconecte el aparato inmediatamente, colocando el interruptor ON/OFF en la posición "OFF". Si es posible y no representa peligro alguno, desconecte el cable de alimentación.
- Deje que los daños sean reparados por el Servicio técnico (consulte "Advertencias de Seguridad" y "Condiciones de garantía", antes de volver a usar el aparato.

Limpieza, cuidado y almacenamiento

¡ATENCIÓN! ¡Peligro de electrocución! Antes de cada limpieza y antes del desensamblaje, desconecte el enchufe. De esta forma, se evitan peligros de accidente por un reencendido involuntario y por una descarga eléctrica. La zona del motor, el cable de alimentación y el enchufe no deben entrar en contacto con el agua.

ADVERTENCIA: Todos los accesorios se entregan provistos de una fina película de aceite para protegerlos de la corrosión. Límpielos antes del primer uso, para ello debe introducir todas las piezas en agua caliente con algo de producto lavavajillas. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos correctamente antes del uso.

Limpieza del bloque del motor

- Limpie todas las superficies exteriores y el cable eléctrico, si es necesario, con un trapo húmedo. Deje secar bien el aparato, antes de volver a utilizarlo.

ADVERTENCIA: Nunca introduzca el bloque del motor en el agua o en cualquier otro líquido. Si no existiría peligro de muerte por una descarga eléctrica, si la humedad llegase a penetrar en los cables eléctricos.

- No use productos de limpieza, abrasivos o disolventes sobre las superficies delicadas. Pueden dañar el aparto y dejar restos en los alimentos.

Limpieza de los accesorios

¡CUIDADO! ¡Peligro de lesiones! La cuchilla está demasiado afilada.

- Limpie todos los otros accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos solo manualmente. Los discos de picado **no** son adecuados para el lavado en lavavajillas, límpielos con agua caliente y use un producto lavavajillas doméstico adecuado y a continuación séquelos bien. **Un secado completo es importante para la esterilidad.**
- Si hubiese restos de carne o de alimentos secos, ablándelos durante algún tiempo en agua caliente con un par de gotas de lavavajillas doméstico.
  Después, podrá retirar los restos de alimentos sin apenas esfuerzo.
- No introduzca ninguna pieza en el lavavajillas, no son adecuadas para ello.
- Séquelo todo correctamente, antes de volver a usar el aparato.

Cuidado y almacenamiento

- Frote los componentes metálicos con algo de aceite alimenticio para protegerlos contra la corrosión, si el aparato no vuelve a usarse inmediatamente.
- Guarde el aparato en un sitio seco y protegido contra el polvo. Guarde el aparato de tal forma que los niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas

Proformus

no tenga acceso al mismo. Esto puede producir peligros en el manejo de piezas que conduzcan corriente / o el calor producido por el aparato o por piezas móviles, afiladas o giratorias que no sepan valorar correctamente.

Datos técnicos y tiempo de funcionamiento

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (máx. Lockpower 1200 W); clase de protección II
Lockpower es el consumo de corriente máximo posible de la red eléctrica en el momento de la puesta en marcha. Durante la operación, la potencia absorbida es de 350 - 450 vatios.
Este aparato ha sido probado según las normas de seguridad y cumple con las directrices CE.

Duración de la operación: Este aparato no está preparado para una operación continua. La duración de la operación indicada en la placa de características es de **3 min** y no debe ser superada. El incumplimiento puede producir daños en el motor. Las pausas para el enfriamiento deben ser de al menos 10 - 15 minutos.

Eliminación

Retire el empaquetado según los tipos de material y cumpliendo con las directrices de desechos locales. Introduzca el cartón y el papel en el contenedor correspondiente.
Al final de su vida útil, este producto no debe ser desechado en la basura doméstica, si no que debe ser llevado al punto de recogida para el reciclado de los aparatos eléctrico y electrónicos. El símbolo (vea a la derecha) en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje se lo indica. Para preguntas sobre el desecho, se las responde en su punto limpio.

Los materiales pueden reciclarse según se indica.
El reciclaje, la reutilización de los materiales o la aplicación de otras formas de empleo de los aparatos antiguos contribuye a proteger el medio ambiente. Pregunte en su administración municipal por el punto limpio correspondiente (punto de recogida de electrodomésticos antiguos de los puntos limpios comunales). Lleve su aparato para realizar un desecho según las reglas de protección del medio ambiente.

Condiciones de la garantía

Asumirnos por los aparatos vendidos por nosotros una garantía de 24 meses. Esta empieza desde la fecha (comprobante de compra). En caso de avería, envíe el aparato completo con la indicación de error y el comprobante de compra original (tique de compra), que es obligatoriamente necesario para una reparación o un cambio gratuito, en el envase original del distribuidor.

En caso de reclamaciones, le ofrecemos que llame primero a la línea de servicio local. La mayoría de las solicitudes pueden resolverse rápida y fácilmente a través del teléfono:

En caso de preguntas, puede contactar a nuestro Servicio téncico:
Servicio técnico de aparatos domésticos
Tel. de la línea de asistencia: (089) 3000 88 – 21
Fax del servicio técnico: (089) 3000 88 –11

Durante el periodo de garantía pueden enviarse los aparatos defectuosos **debidamente franqueados** a nuestro servicio técnico. **Los aparatos que se nos envían forzosamente, no llegarán a su destino.**
Nuestro consejo: No envíe el aparato como "Paquete pequeño" solo por los costes.

Proclima

Dentro del periodo de la garantía solucionaremos las averías del aparato que hayan sido provocadas por un fallo de materiales o de fabricación a través de una reparación o un cambio. Estos servicios no alargan el periodo de garantía. No existe derecho alguno a un nuevo periodo de garantía. Queda excluido cualquier otro derecho, especialmente el de daños y perjuicios. Una descripción precisa de la reclamación acorta la duración del procesamiento.
Le rogamos que comprenda que queda excluido cualquier derecho por complacencia:

- una vez transcurrido el tiempo de vida útil por razones de diseño de las baterías, acumulador, iluminación, etc.
- para los accesorios de recambio y de repuesto, como por ejemplo las correas de accionamiento, soporte del motor, cepillos, accesorios de amolado, ganchos de amasar, batidor de varillas, accesorios de la batidora, cuchillos redondos, etc.
- por daños de rotura, como por ejemplo cristal, porcelana o plástico
- por daños de transporte, uso incorrecto, así como
- por cuidado, limpieza o mantenimiento defectuosos o por incumplimiento de las indicaciones de control o montaje
- por efectos químico y/o electroquímicos
- por operación con el tipo de corriente o por la tensión eléctrica incorrecta o por conexión de la fuente de corriente inadecuada
- por condiciones anómalas del entorno o condiciones de operación no comunes
- así como si se han realizado reparaciones o acciones externas de personas, que no han sido autorizadas por nosotros o
- si nuestro aparato está provisto con de piezas de repuesto, de ampliación o accesorios, que no son piezas originales o
- Contacto con materiales incorrectos, que hayan causado la avería

Tras el transcurso del periodo de garantía, sigue existiendo la posibilidad de que envíe el aparato a nuestro servicio **debidamente franqueado**. Cualquier tipo de reparación que haya que realizar a partir de este momento conlleva costes adicionales.

Reservado el derecho a modificaciones técnicas

Versión 05/2013

Prodomus

Spis treści

Części	**2**
Wskazówki bezpieczeństwa	**69**
Zawartość opakowania	**70**
Przed pierwszym użyciem	**72**
Montaż i demontaż	**72**
Eksploatacja maszynki do mielenia	**74**
Usuwanie usterek	**77**
Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie	**77**
Dane techniczne i czas eksploatacji	**78**
Utylizacja	**78**
Warunki gwarancji	**79**

Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować łącznie z dokumentem gwarancyjnym i paragonem. W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego również niniejszy dokument.

Eksploatacja zgodna z przeznaczeniem: Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do obróbki produktów spożywczych w ilościach stosowanych w warunkach domowych, np. do mielenia świeżego mięsa, wyrobu kiełbasek w otoczce z jelita naturalnego lub sztucznego. Urządzenie nie jest przeznaczone do obróbki zamrożonych lub twardych produktów spożywczych, np. kości lub orzechów, ani do użytku przemysłowego lub komercyjnego.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do zastosowania komercyjnego. Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji obsługi. Przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody oraz wypadki, które są wynikiem nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Proxima

- **OSTRZEŻENIE! W żadnym wypadku nie korzystać z urządzenia do innych celów, niż powyższe. Niewłaściwe i błędne użycie urządzenia wiążę się z ryzykiem poważnych wypadków!**
- Urządzenie musi być zawsze podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z listwą ochronną. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia. Nie stosować urządzenia razem z zewnętrznym programatorem lub oddzielnym systemem telemechanicznym, nie zostało ono zaprojektowane pod tym kątem. W innym przypadku grozi to ryzykiem pożaru. W razie potrzeby można zastosować odpowiedni przedłużacz, którego specyfikacja techniczna jest zgodna ze specyfikacją zakupionego urządzenia.
- Kabel należy ułożyć tak, by nikt za niego przypadkowo nie pociągnął, ani go nie uszkodził. W razie potrzeby można zastosować odpowiedni przedłużacz, którego specyfikacja techniczna jest zgodna ze specyfikacją zakupionego urządzenia.
- W formie dodatkowej ochrony przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym zaleca się zabezpieczenie wyłącznikiem ochronnym różnicowo-prądowym o znamionowym

prądzie reakcji wynoszącym maksymalnie 30 mA. Należy zasięgnąć porady specjalisty - elektryka.

- **UWAGA! Urządzenia nie wolno używać, gdy**:
  - wykazuje usterki;
  - spadnie lub ma widoczne uszkodzenia obudowy lub kabla zasilającego.
- Uszkodzony kabel może zostać wymieniony wyłącznie przez specjalistę (*). Ma to na celu zapobieganie ryzyku porażenia prądem. Wszelkie naprawy należy zlecać specjaliście (*).

(*) Specjalista: autoryzowany serwis producenta, który zajmuje się tego typu naprawami. Odnośnie ewentualnych napraw należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

- **Uwaga! Urządzenie elektryczne nie jest zabawką dla dzieci!**
  Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie użytkowania. Urządzenia tego typu mogą być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub umysłowych lub też osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy w zakresie korzystania z tych urządzeń, wyłącznie pod opieką innych osób lub po otrzymaniu i zrozumieniu instrukcji dotyczących obsługi i informacji o zagrożeniach związanych z korzystaniem z tych sprzętów. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać prac związanych z czyszczeniem i serwisowaniem urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby dorosłej.
- Dzieciom należy wyjaśnić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń elektrycznych:
- Ryzyko związane z gorącymi i/lub ruchomymi częściami urządzenia.
- Ryzyko związane z generowanym w trakcie pracy gorącym powietrzem
- Ryzyko porażenia prądem
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego. Mogłyby ściągnąć urządzenie pociągając za kabel i doznać obrażeń.
- Należy wybrać takie miejsce ustawienia urządzenia, by dzieci nie miały do niego dostępu. Z urządzenia należy korzystać i przechowywać je w miejscu, znajdującym się poza zasięgiem dzieci.
- Ze względów bezpieczeństwa nie pozostawiać elementów opakowania (torebek plastikowych, kartonu, styropianu, itp.) w zasięgu dzieci. Nie pozwalać dzieciom bawić się plastikowymi torebkami, ze względu na ryzyko uduszenia!
- Dzieciom należy wyjaśnić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń elektrycznych:
  - Zagrożenie związane z ostrymi krawędziami, ruchomymi lub gorącymi częściami urządzenia
  - Ryzyko porażenia prądem
- Urządzenie należy uruchamiać i przechowywać poza zasięgiem dzieci.
  Dzieci nie mogą mieć również dostępu do kabla sieciowego, w innym przypadku mogłyby ściągnąć urządzenie.

- **UWAGA Ryzyko porażenia prądem! Urządzenie, WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK, kabel zasilający oraz wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą ani innymi cieczami w związku z zagrożeniem porażeniem prądem.**
  - Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach, ani w celu czyszczenia, ani w żadnym innym.
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi dłońmi ani nie ustawiać go na mokrym podłożu.
  - Nie stawiać urządzenia na wilgotnym podłożu.
  - Nie wyciągać wtyczki z gniazdka mokrymi dłońmi.

- **UWAGA Ryzyko obrażeń i wypadku! Nigdy nie wkładać rąk ani innych przedmiotów do maszynki do mielenia, gdy urządzenie jest podłączone do sieci. W trakcie pracy urządzenia w żadnym wypadku nie dotykać obracających się części.**

Produktus

- **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ w trakcie manipulowania nożem, jest bardzo ostry!** Szczególnie w trakcie nakładania, wyciągania i czyszczenia noża.
- Obchodzić się ostrożnie z nożem krzyżowym oraz tarczami perforowanymi, ponieważ są bardzo ostre.
- Do wkładania produktów spożywczych i popychania ich we wlocie do napełniania maszynki do mielenia zawsze używać popychacza, a nigdy palców, widelca, łyżki ani innych przyrządów kuchennych, aby uniknąć ryzyka wypadku i obrażeń.
- Stosować jedynie oryginalne akcesoria przeznaczone dla tego urządzenia.
- Przed wymianą akcesoriów oraz części dodatkowych, zawsze wyłączyć urządzenie.
- Nie poddawać obróbce żadnych twardych materiałów, takich jak zamrożone produkty, twarde skórki serów, stary chleb lub
  nie ulegające rozdrobnieniu części produktów spożywczych, takie jak kości, kości, chrząstki, łodygi, nasiona itp.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartych źródeł ognia.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia pustego.
- Przechowywać urządzenie w suchym, bezpiecznym miejscu.

- **UWAGA! Po każdym użyciu** oraz przed rozpoczęciem czyszczenia, WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK ustawić w pozycji WYŁ. i wyciągnąć **wtyczkę z gniazdka**.
- **Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,**
  - zawsze po zakończeniu pracy;
  - w przypadku wystąpienia awarii;
  - przed zdejmowaniem lub zakładaniem akcesoriów;
  - przed czyszczeniem urządzenia.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, pociągnąć zawsze za wtyczkę nie za kabel zasilający.
- Uważać, by kabel sieciowy w żadnym wypadku nie znajdował się w pobliżu źródeł ciepła, ani nie leżał na ostrych krawędziach. Ułożyć kabel tak, by nie uległ zaciśnięciu.
- Nigdy nie nieść urządzenia trzymając za kabel zasilający. Kabla nie należy zginać, ani owijać wokół urządzenia. Regularnie sprawdzać, czy kabel nie uległ uszkodzeniu.

Zawartość opakowania

- Moduł silnika
- Popychacz
- Miska podająca
- Metalowy wlew
- Mocowanie
- Wał ślimakowy
- Nóż
- Śruba ustalająca
- Grubo-, średnio- i drobnomieląca tarcza
- Tarcza masarska
- Nasadka masarska
- Nasadka do kiełbas
- Opcja: Nasadka do ciasta
- Instrukcja obsługi

Proclimus

Przed pierwszym użyciem

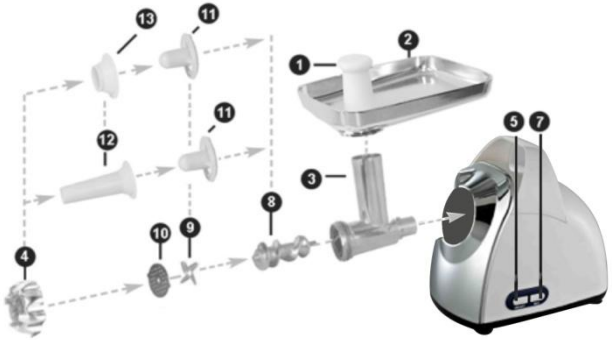
- Usunąć wszystkie elementy opakowania i folie.
- Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie i akcesoria pod kątem kompletności i prawidłowego stanu.
- **Wskazówka:** Wszystkie akcesoria są pokryte cienką warstwą oleju, aby chronić je przed korozją. Przed pierwszym użyciem dokładnie oczyścić wszystkie części zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie".
- Przy pierwszym użyciu może wydobywać się lekki, dziwny zapach. Jest on niegroźny i zniknie po krótkim czasie. Należy jednak zapewnić odpowiednią wentylację.

Montaż i demontaż

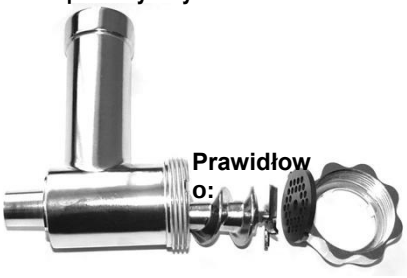
UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa nie wolno podłączać urządzenia do sieci przed montażem!

ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ w trakcie manipulowania nożem, jest bardzo ostry! Szczególnie w trakcie nakładania i wyciągania noża.

O) <u>Montaż (3) komory mielenia</u>



- Trzymać komorę mielenia (3) wlotem do napełniania do góry (patrz zdjęcie). Ułożenie to należy utrzymać w trakcie montażu całości.
- Drugą ręką wsunąć wał ślimakowy (8) po stronie, po której zamontowana jest plastikowa tarcza, w komorze mielenia (3).
- Założyć nóż (9) na koniec wału ślimakowego (8) z ostrzem skierowanym na zewnątrz. **UWAGA: Urządzenie ulegnie uszkodzeniu, gdy nóż (9) nie zostanie zamontowany z ostrzem skierowanym na zewnątrz na końcu wału ślimakowego! Prosimy zapoznać się z poniższymi rysunkami:**



Prawidłowo:

Dobrze: Ostrze skierowane na zewnątrz

Źle: Ostrze skierowane do

- Założyć wybraną tarczę mielącą (10). Do przygotowania mięsa mielonego użyć tarczy ze średnimi lub dużymi otworami. Zwrócić przy tym uwagę na wpusty gwintu maszynki do mielenia. Uważać, aby oba zewnętrzne noski tarczy mielącej (10) znalazły się w środku.
- Zamontować śrubę ustalającą (4) i dokręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu. Lekko potrząsając, sprawdzić czy nóż jest mocno zamontowany (9) i nie chwieje się ani w jedną, ani w drugą stronę.
- Włożyć złożoną komorę mielącą (3) w otwór modułu silnika. Docisnąć lekko komorę mielącą, przekręcając ją jednocześnie lekko w jedną i drugą stronę, aż prawidłowo osiądzie. Założyć śrubę mocującą (6) komory mielącej (3) na gwint (patrz strzałka). Następnie zakręcić śrubę mocującą (6) komory mielącej (3) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Przy tym uważać, by nie przekrzywić komory.
- Sprawdzić czy wszystko zostało **dobrze** zamontowane zgodnie z prawidłową kolejnością.
- Na koniec założyć miskę podającą (2) na górę otworu napełniającego.

- W celu **demontażu maszynki do mięsa** wyciągnąć popychacz (1) i miskę napełniającą (2).
- Następnie odkręcić boczną śrubę mocującą (6) komory do mielenia (3) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
  Lekko nacisnąć komorę do mielenia (3) i przekręcić ją w celu wyjęcia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie można wyjąć komorę mielącą (3) w celu umycia.
- Aby wyjąć śrubę ustalającą (4) przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyjąć tarczę mielącą (10).
- Zdjąć nóż (9). **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ w trakcie manipulowania nożem (9), jest bardzo ostry!**
- Ostrożnie wyjąć wał ślimakowy (8) i usunąć pozostałości żywności (jeżeli takie się znajdują) z komory mielącej (3).

- **Wskazówka:** Oczyścić wyjmowane części bezpośrednio po użyciu, zgodnie z instrukcjami z części „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie“, ponieważ urządzenie służy do przetwarzania żywności i nie należy pozostawiać na nim żadnych zaschniętych resztek.

P) Montaż (12) nakładki do napełniania kiełbasy

Po zamontowaniu komory mielącej (3) zgodnie z instrukcjami w pkt **A)** :

- Odkręcić śrubę ustalającą (4). Wyjąć tarczę mielącą (10).
- Ostrożnie wyjąć nóż (9).
- Założyć tarczę masarską (11) na wał ślimakowy (8). Wprowadzić oba noski znajdujące się na tarczy masarskiej (11) w żłobki na gwincie komory mielącej (3).
- Założyć nasadkę do napełniania kiełbas (12) na tarczę masarską (11).

Proform

- Zakręcić mocno śrubę ustalającą (4). Przy tym należy uważać, by tarcza masarska (11) z nakładką w trakcie przekręcenia nie wyskoczyła ze swoich żłobków w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4). Przytrzymać ją mocno drugą ręką, w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4).
- W celu**demontażu** odkręcić śrubę ustalającą (4) i wyjąć nakładkę do napełniania kiełbas (12) oraz tarczę tarczę masarską (11).

Q) Montaż (13) nakładki masarskiej

Po zamontowaniu komory mielącej (3) zgodnie z instrukcjami w pkt **A)** :

- Odkręcić śrubę ustalającą (4) .
- Wyjąć tarczę mielącą (10).
- Ostrożnie wyjąć nóż (9).
- Założyć tarczę masarską (11) na wał ślimakowy (8). Wprowadzić oba noski znajdujące się na tarczy masarskiej (11) w żłobki na gwincie komory mielącej (3).
- Założyć nasadkę masarską (13) na tarczę masarską (11).
- Po prawidłowym zamontowaniu wszystkich elementów, przykręcić mocno śrubę ustalającą (4). Przy tym należy uważać, by tarcza masarska (11) z nakładką masarską (13) w trakcie przekręcenia nie wyskoczyła ze swoich żłobków w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4). Przytrzymać ją mocno drugą ręką, w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4).
- W celu**demontażu** odkręcić śrubę ustalającą (4) i wyjąć nakładkę masarską (13) oraz tarczę tarczę masarską (11).

R) Nakładka do ciasteczek)

- Nakładka ta jest montowana na nakładce maszynki do mielenia. Aby osiągnąć dobry efekt, ciasto nie powinno mieć zbyt płynnej konsystencji.

UWAGA: Nie używać urządzenia dłużej niż przez 3 minuty w trybie ciągłym. Następnie pozostawić urządzenie na ok. 10-15 minut w celu ostudzenia i zapobiegania przegrzaniu (patrz również „Dane techniczne oraz czas eksploatacji“)**.**

Eksploatacja maszynki do mielenia

Środki prewencyjne zapobiegające wypadkom i obrażeniom

- Nigdy nie chwytać urządzenia za otwory. W żadnym wypadku nie wprowadzać obcych przedmiotów do urządzenia, z wyjątkiem dołączonych popychaczy oraz przetwarzanej żywności. W innym przypadku istnieje duże zagrożenie wypadkiem!
- Przed wyciągnięciem lub demontażem akcesoriów zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest gotowe do użycia.
- Po zakończeniu eksploatacji lub w trakcie przerwy w pracy zawsze wyciągać wtyczkę, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia.
- Stosować jedynie oryginalne akcesoria przeznaczone dla tego urządzenia.
- Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby, włączając w to dzieci, których stan fizyczny, ruchowy lub umysłowy, czy też brak doświadczenia i/lub brak wiedzy nie gwarantuje bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem. Osoby te powinny być nadzorowane przez kogoś innego w trakcie użytkowania urządzenia.

Proomus

Wskazówka:

- W celu zapobiegania przegrzaniu urządzenia, nie należy przekraczać zalecanego czasu eksploatacji. Po każdym użyciu pozostawić urządzenie do ochłodzenia (patrz „Dane techniczne i czas eksploatacji“).
- W trakcie przetwarzania dużych ilości stosować odpowiednie przerwy.

Po zamontowaniu wybranych przez siebie nasadek:

- Do przygotowania mięsa mielonego użyć tarczy ze średnimi lub dużymi otworami.
- Zamontować śrubę ustalającą (4) i dokręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
- ustawić urządzenie tak, by znajdowało się ono na całkowicie stabilnym i suchym podłożu i w żadnym wypadku nie mogło zostać (np. w wyniku drgań lub pociągnięcia za kabel sieciowy) zrzucone ze stołu lub znaleźć się w pobliżu wody. W trakcie eksploatacji nie można uniknąć drgań. **Regularnie sprawdzać, czy śruba ustalająca (4) jest mocno dokręcona.**

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie dotykać podłączonego lub uruchomionego urządzenia, gdy przewraca się lub wpada w wodę ani w innych niebezpiecznych sytuacjach! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnąć wtyczkę! W innym wypadku istnieje duże zagrożenie obrażeniami i utratą życia!

Przetwarzanie mięsa

OSTROŻNIE, niebezpieczeństwo obrażeń! Do popychania żywności w otworze napełniającym maszynki do mielenia zawsze stosować popychacz, a nigdy palce, widelec, łyżkę lub inne przybory kuchenne! W innym wypadku istnieje duże ryzyko uszkodzenia urządzenia.

UWAGA: Nie dociskać popychacza zbyt mocno, by niespowalniać działania silnika. W innym wypadku urządzenie może ulec przeciążeniu i zostać uszkodzone.

- **Wskazówka:** Mięso mielone jest bardzo podatne na zepsucie. Dlatego też należy uważać by mięso było świeże i zwracać uwagę na prawidłową higienę w trakcie przetwarzania mięsa.
- Do przygotowania mięsa mielonego użyć tarczy ze średnimi lub dużymi otworami.
- W przypadku obróbki wątróbki i innych produktów spożywczych o dużej zawartości płynów (wody lub krwi), może zdarzyć się, że część płynów będzie wypływać na krawędzi śruby nastawczej maszynki do mielenia i przeciekać do zbiornika. Nie ma to wpływu na wynik obróbki. Ciecz można łatwo usunąć (patrz rozdział „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie”)
- Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących przetwarzania mięsa, można uruchomić urządzenie.
- Usunąć kości i chrząstki, a następnie pokroić mięso na kawałki, mniejsze niż średnica otworu napełniającego.
- Nie wkładać zbyt dużych kawałków mięsa, ani zbyt twardych (np. suszonej szynki, itp.) do urządzenia, ponieważ może ono ulec przeciążeniu.
- Ustawić miskę na mielone mięso pod otworem maszynki do mielenia.
- Włożyć żywność do miski napełniającej.
- Ustawić WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK do pozycji AUS[WYŁ.] (pozycja środkowa), aby upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Wsadzić wtyczkę do kontaktu.

Proidomus

- Ustawić włącznik ON / R w pozycji „ ON “). Ustawić włącznik WŁĄCZ/WYŁĄCZ w pozycji „I“ (nacisnąć lewą stronę), aby włączyć urządzenie. Pamiętać, że urządzenie wówczas działa w trybie ciągłym i musi zostać wyłączone ręcznie (włącznik w pozycji środkowej = AUS).

Pozycję włącznika ON/REV:

Pozycja ON = Bieg normalny (Włącznik EIN/AUS musi znajdować się w pozycji „O” (WŁ.)
Pozycja REV = aktywny przełącznik momentowy biegu zwrotnego (stosowany tylko przy pozycji włącznika „REV”)
Przełącznik momentowy biegu wstecznego jest stosowany, gdy praca urządzenia zostanie wstrzymana przez zablokowanie się żywności (patrz część „Rozwiązywanie problemów“).

Obróbka kiełbasy

- Przemielić mięso dwukrotnie przy pomocy wybranej tarczy (zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Obróbka mięsa”) przed poddaniem tego mięsa obróbce w celu przygotowania kiełbasy.
- W celu przygotowania kiełbasy, do zmielonego mięsa dodać posiekaną cebulę, przyprawy i inne dodatki zgodnie z wybranym przepisem i dokładnie wymieszać masę. Przed rozpoczęciem dalszej obróbki, wstawić masę na ok. 30 min. do lodówki.
- **Wskazówka:** Farsz na kiełbasę może być surowy lub zagotowany. Korzystać z popularnych przepisów na przygotowanie kiełbasy.
- Naciągnąć osłonkę (naturalne lub sztuczne jelito, dostępne w sprzedaży) na nakładkę do napełniania kiełbasy i zawiązać jej drugi koniec. Na każdy 1 kg farszu potrzebne jest około 1,60 m osłonki.
- **Rada:** Naturalną osłonkę należy namoczyć wcześniej przez około 3 godziny w letniej wodzie. Dzięki temu naturalne jelito stanie się ponownie elastyczne. Naturalne jelita można zakupić w specjalistycznych sklepach w pobliżu rzeźni lub na zamówienie u swojego rzeźnika.
- Osłonka jest wypełniana farszem wtłaczanym przez nakładkę do napełniania kiełbasy. Po osiągnięciu żądanej długości kiełbasy, wyłączyć urządzenie, ścisnąć kiełbasę na końcu i okręcić ją kilkakrotnie wokół własnej osi. Kontynuować aż do zbliżenia się do drugiego końca osłonki. Wyłączyć urządzenie, ściągnąć osłonkę z nakładki napełniającej i zawiązać ją.
- **Rada:** Kiełbasa rozszerza się przy gotowaniu i mrożeniu. Dlatego też nie należy jej przepełniać, ponieważ może popękać.
- Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących „Obróbki kiełbasy”, można uruchomić urządzenie.

Praca z nakładką masarską

- Przy pomocy nakładki masarskiej można przygotować puste roladki z ciasta, mięsa lub warzyw, które później można dowolnie napełnić.
- **Rada:**Przemielić mięso dwukrotnie przy pomocy wybranej tarczy (zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Obróbka mięsa”) przed poddaniem tego mięsa obróbce przy pomocy nakładki masarskiej.
- Produkcja rolek wymaga wprawy. Konsystencja mieszanki nie może być zbyt sucha ani zbyt płynna. Zawartość cieczy w przetwarzanym produkcie spożywczym jest różna. Dlatego też nie możemy tutaj przedstawić dokładnych wytycznych. Prawidłowy stosunek mieszanki osiąga się wraz z doświadczeniem. Zalecamy korzystanie z popularnych przepisów.
- Po przeczytaniu wskazówek z rozdziału „Nakładka masarska“, można włączyć urządzenie.

Proform

UWAGA! Po zakończeniu użytkowania wyłączyć całkowicie urządzenia i wyciągnąć wtyczkę. Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić, ponieważ miało ono kontakt z produktami spożywczymi.

Usuwanie usterek

Gdy napęd zostanie zablokowany przez produkt spożywczy:

- Wyłączyć urządzenie.
- Ustawić teraz przełącznik REV w pozycji „R" (bieg wsteczny) i nacisnąć następnie WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK i przełącznik momentowy biegu wstecznego (Rev.). Urządzenie pracuje teraz na biegu wstecznym. Dzięki temu można przesunąć produkt spożywczy do tyłu i zwolnić napęd.
- Ponownie ustawić WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK w pozycji „ON", aby ponownie uruchomić maszynkę do mielenia (tryb ciągły do przodu).
- Jeżeli nie udało się zwolnić napędu w wyżej opisany sposób, oczyścić urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie".

W przypadku przegrzania urządzenia:

- Nie przekraczać czasu pracy powyżej **3 min.** (patrz także „Specyfikacja techniczna i czas pracy")
  . W innym przypadku może dojść do przegrzania urządzenia i uszkodzenia silnika. Wyłączyć urządzenie i odczekać ok. 15-20 min. aż ostygnie, przed dalszą eksploatacją urządzenia.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub części urządzenia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, ustawiając WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK w pozycji „WYŁ."! Jeżeli nie jest to możliwe, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddać urządzenie do serwisu (patrz „Wskazówki bezpieczeństwa" i „Gwarancja"), przed ponowną eksploatacją.

Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie

UWAGA! Zagrożenie porażenia prądem! Przed każdym czyszczeniem i przed przechowywaniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dzięki temu zapobiega się ryzyku wypadków spowodowanych przez przypadkowe uruchomienie i porażenie prądem. Moduł silnika, kabel zasilający ani wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą!

WSKAZÓWKA: Wszystkie akcesoria są pokryte cienką warstwą oleju, aby chronić je przed korozją. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia. Następnie dokładnie opłukać je pod bieżącą wodą i osuszyć.

Czyszczenie modułu silnika

- Czyścić powierzchnię zewnętrzną i kabel sieciowy w razie konieczności lekko wilgotną ściereczką. Przed ponownym uruchomieniem urządzenia, dokładnie wysuszyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie ani innych cieczach! W innym wypadku istnieje ryzyko porażenia prądem, spowodowane przeniknięciem wilgoci do przewodów elektrycznych.

- Nie stosować żadnych środków czystości, do szorowania ani rozpuszczalników na delikatne powierzchnie. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia i mieć wpływ na przetwarzane produkty spożywcze.

Proom.is

Czyszczenie akcesoriów

OSTROŻNIE, niebezpieczeństwo obrażeń! Nóż jest bardzo ostry!

- Wszystkie inne akcesoria mające kontakt z produktami spożywczymi można czyścić jedynie ręcznie. Tarcze **nie** nadają się do mycia w zmywarce; czyścić je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu przeznaczonego do użytku domowego i następnie dokładnie je wysuszyć. **Dokładne wysuszenie jest ważne w związku z zapobieganiem tworzeniu się osadów kamienia.**
- W przypadku przyschnięcia mięsa lub innych produktów, namoczyć daną część w ciepłej wodzie z dodatkiem kilku kropli płynu do mycia naczyń. Następnie pozostałości żywności można z łatwością usunąć.
- Żadnych części maszynki nie należy myć w zmywarce.
- Dokładnie wszystko osuszyć przed ponownym użyciem urządzenia.

Pielęgnacja i przechowywanie

- Po wyschnięciu przetrzeć metalowe nakładki w celu zabezpieczenia ich przed korozją niewielką ilością oleju spożywczego, jeżeli urządzenie ma być przechowywane.
- Przechowywać urządzenie w suchym, zabezpieczonym przed kurzem miejscu. Przechowywać urządzenie tak, by było niedostępne dla dzieci i osób o ograniczonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub umysłowych. Osoby te nie są zawsze w stanie prawidłowo ocenić zagrożenia związane z urządzeniami elektrycznymi, generującymi ciepło oraz ruchomymi, ostrymi lub obracającymi się częściami urządzenia.

Dane techniczne i czas eksploatacji

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (1200 W maks. Lockpower); Klasa bezpieczeństwa II
Lockpower to maksymalny pobór mocy z sieci zasilającej w chwili uruchomienia. W trakcie pracy pobór mocy będzie wynosić 350 - 450 Watt.
Urządzenie to zostało przetestowane i jest zgodne z obowiązującymi dyrektywami CE.

Czas eksploatacji: Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Nie przekraczać wskazanego na tabliczce znamionowej czasu eksploatacji**wynoszący 3 min.**. W innym przypadku może dojść do uszkodzenia silnika. Przerwy muszą wynosić minimum 10-15 minut, tak by urządzenie ostygło.

Utylizacja

Opakowanie usunąć zgodnie z miejscowymi przepisami o odpadach i odpowiednio je sortując. Karton i papier należy oddać na makulaturę, folie do odpowiedniego pojemnika surowców wtórnych.
Produkt ten po skończonym czasie eksploatacji nie może być utylizowany jako zwykłe odpady z gospodarstwa domowego, lecz musi być oddany do punktu surowców wtórnych dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol (przekreślony pojemnik na śmieci) umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu. Odpowiedzi na pytania odnośnie utylizacji udziela najbliższy komunalny skład odpadów.

Użyte tworzywa nadają się do wtórnego użycia zgodnie ze swoim oznaczeniem. Powtórne użycie, stosowanie surowców wtórnych oraz inne formy recyclingu zużytych urządzeń stanowią ważny element ochrony środowiska naturalnego. Prosimy o kontakt z lokalnymi władzami odnośnie punktu zbiorki tego typu odpadów. Tym samym zapewniając utylizację zgodną z przepisami.

Promus

Warunki gwarancji

Na sprzedawane przez nas urządzenie udzielamy 24-miesięcznej gwarancji. Gwarancja rozpoczyna biec w dniu sprzedaży (paragon). W przypadku usterki należy przekazać sprzedawcy kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu wraz z informacją o wadzie oraz oryginalnym dokumentem zakupu (paragonem), który jest bezwzględnie konieczny do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia przez sprzedawcę.
W przypadku reklamacji prosimy najpierw o kontakt z infolinią serwisową (opłata za połączenie lokalne). Większość zapytań można rozwiązać szybko i sprawnie przez telefon:

W przypadku pytań, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta:
Sprzęty AGD - Dział Obsługi Klienta
Infolinia serwisowa: (089) 3000 88 – 21
Faks: (089) 3000 88 –11

W okresie gwarancyjnym, uszkodzone urządzenia można odesłać do serwisu **odpowiednio oznaczone**. **Urządzenia przesłane do nas bez dokonanych opłat za przesyłkę nie zostaną przyjęte.**
Rada: Prosimy nie wysyłać urządzeń jako paczek, ze względu na koszty.
W ramach gwarancji usuwane są wady urządzenia wynikające z błędów materiałowych lub produkcyjnych, według naszego uznania poprzez naprawę lub wymianę. Świadczenia te nie przedłużają okresu gwarancji. I nie dają prawa do wyznaczenia nowego okresu gwarancji. Inne roszczenia, w szczególności rekompensata z tytułu poniesionych szkód są wyłączone.
Dokładny opis wady skraca czas potrzebny do jej usunięcia.
Prosimy o zrozumienie, że nie mogą być uwzględniane roszczenia:

- po upływie czasu eksploatacji właściwego dla danego urządzenia, w szczególności baterii, akumulatorków, żarówek etc.
- dotyczące wyposażenia dodatkowego i części łatwo się zużywających, jak np. pasków napędowych, szczotek silnika, mieszadełek, nasadek blendera, okrągłych noży itp.
- z tytułu pęknięć, jak np. szkła, porcelany lub tworzyw sztucznych
- z tytułu uszkodzeń transportowych, niewłaściwego użycia, jak również
- w przypadku niewystarczającej pielęgnacji, czyszczenia lub konserwowania oraz w przypadku nie przestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i montażu urządzenia
- w przypadku oddziaływania czynników chemicznych i/lub elektrochemicznych
- w przypadku podłączenia urządzenia do prądu o niewłaściwych parametrach lub napięciu oraz w przypadku podłączenia urządzenia do niewłaściwego źródła prądu
- w przypadku anormalnych warunków w otoczeniu oraz w przypadku eksploatowania urządzenia w niewłaściwych warunkach
- jak również gdy urządzenie było naprawiane lub otwierane przez osoby, które nie są przez nas autoryzowane w tym zakresie lub
- gdy w naszych urządzeniach montowane są części zamienne nie będące częściami oryginalnymi lub też
- gdy usterkę spowodował kontakt z niewłaściwymi materiałami

Po upływie okresu gwarancyjnego istnieje możliwość **odpłatnego** odesłania urządzenia do naszego serwisu. Naprawy są wówczas realizowane odpłatnie.

Zmiany techniczne zastrzeżone! Wersja 05/2013

Printversion